

## “Vegarín” Frizzante Rosato IGT Veneto



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.

**Formato:** 750 ml.

**Tipologia** Vino rosato secco.

**Vitigni:** Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.

**Caratteristiche e collocazione dei vigneti:** Vigneti situati in posizione collinare a sud est del lago di Garda, in terreni sciolti, ricchi di scheletro.

**Sistema di allevamento:** a spalliera o pergola semplice.

**Resa per ettaro:** 90 hl.

**Vendemmia:** fine settembre.

**Vinificazione:** Vinificazione in rosa. Pigiatura con diraspatura delle uve. Macerazione di 6 - 12 ore sulle bucce, svinatura, decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata max 14°C .

**Stabilizzazione:** Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

**Spumantizzazione:** Ottenuto con il Metodo Charmat (ri-fermentazione in autoclave).

**Dati analitici:** Alcol svolto 11,5%.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosa.

**Profumo:** intenso, con sentori di viola e frutta rossa.

**Sapore:** sapido, armonico con note di frutta fresca.

**Metodo di servizio:** servire alla temperatura di 12-14°C ° - 19° .

**Gastronomia:** Ottimo vino da aperitivo, si abbina a crostacei e pesce, a carni bianche e formaggi freschi.