

ROSATELLO

VENETO IGT



Vigneti

Le uve per la produzione del Rosatello provengono dal Veneto, famosa regione nel mondo per la produzione di vini bianchi e rosati.

Suolo: l'origine di questi suoli è molto antica, risalente al sollevamento dei fondali marini e lacustri. Terreni profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e ferro.

Altitudine: da 150 a 250 metri sul livello del mare.



Maggio

Blend di uve rosse



Annata 2020

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima vendemmia: primi anni 60'



Vinificazione ed affinamento

Le uve, appena arrivano in cantina, vengono vinificate in bianco con macerazione a freddo sulle bucce a cui segue una pressatura soffice. Questa tecnica conferisce al vino il caratteristico colore rosato. La fermentazione alcolica e il successivo affinamento avvengono in tini di acciaio inox termo-controllati.

Gradazione alcolica: 12%



Note di degustazione

Colore: rosa cipria con riflessi ramati.

Aroma: note fruttate e floreali seguite da piacevoli sensazioni agrumate.

Degustazione: le sensazioni floreali e fruttate danno vita ad un sorso fresco e fragrante dal corpo armoniosamente composto e slanciato. Estremamente versatile, il vino si abbina perfettamente a salumi, antipasti e piatti a base di pesce.



Punti chiave

- Il Rosatello è stato il primo vino rosé italiano che ha ottenuto un grande successo in Italia negli anni 60.
- Il Rosatello è stato rivisto in una nuova veste ed è un prodotto interessante anche per la creazione di cocktail, durante aperitivi ed occasioni spensierate.
- Il Rosatello ha recentemente migliorato il suo look, ma rimanendo sempre fedele alla sua idea originale: combinare gli aromi di un vino bianco con il corpo di un vino rosso giovane.

