



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Rosato Frizzante I.G.T. "Gemma Rosa"

(Bottiglia da 0,750 lt.)

DENOMINAZIONE:
Rosato Frizzante I.G.T.

GRADO:
11,5 % vol.

VITIGNO:
Corvina, Rondinella e Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE:
Zona collinare di Vestenanova.

VENDEMMIA:
Raccolta effettuata esclusivamente a mano verso metà/fine settembre.

TECNICA:
Le uve vengono diraspate e sottoposte ad una breve macerazione con le bucce per 1-2 giorni dentro botti di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 20-24°C. Segue una rifermentazione in autoclave per circa un mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Vino secco frizzante dal colore rosato cerasuolo e dal profumo armonico, con sentori di frutta a bacca rossa quali lampone, fragola, mirtillo e viola. Si presenta con un gusto vivace, fresco e di buona struttura, con bollicine fini e persistenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
È la scelta giusta per un ottimo aperitivo poichè si abbina piacevolmente a tartine ed antipasti salati, formaggi freschi e torte salate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°C



SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO
PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vinicasarotto.com

www.vinicasarotto.com P.IVA 00914150230