



**ANTICHE TERRE<sup>®</sup>**  
VENETE



# Rosato La Vigna

## Classificazione

Rosato Veneto I.G.T.

## Regione

Veneto, Italia.

## Uvaggio

Corvina e altre varietà complementari.

## Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Settembre.

## Vinificazione

e uve vengono pigiate e separate dalle parti solide tramite pressatura dopo un breve periodo di contatto. Quindi fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C.

## Invecchiamento

Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in acciaio per mantenerne la freschezza.

## Contenuto Alcolico Totale

13 %

## Durata

Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12 C°, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 3 anni.

## Colore

Rosa tenue.

## Aroma

Delicato con sentori di fiori e frutti bianchi.

## Gusto

Fresco ed elegante, con una buona struttura e dal finale floreale. Soft al palato.

## Temperatura di Servizio

Da servire intorno ai 12 - 14°C.

## Abbinamenti

Ideale sia come aperitivo, che in abbinamento a portate di pesce o carne bianca.

## Formato Bottiglia

0,750 L

[www.anticheterrevenete.it](http://www.anticheterrevenete.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,  
FOOD SOVEREIGNTY  
AND FORESTS

