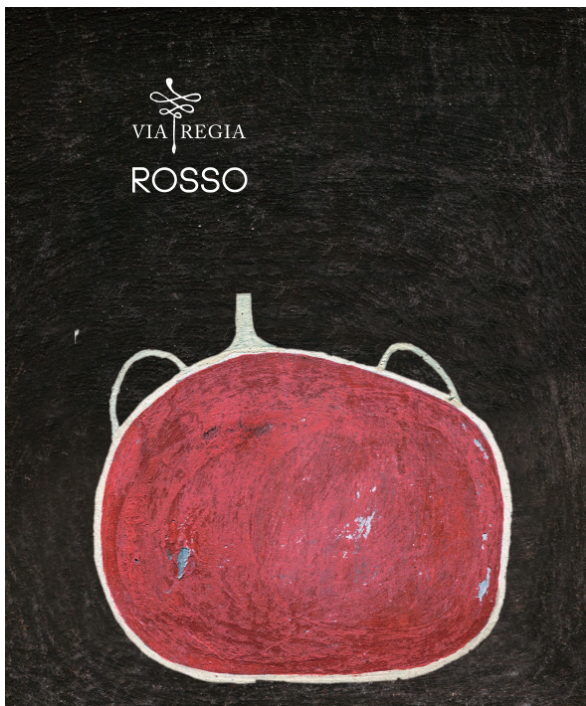




# "ROSSO" ROSSO VENETO IGT

Vino rosso fermo



**VITIGNO:**  
MERLOT, CABERNET FRANC E CABERNET SAUVIGNON

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**  
GUYOT DOPPIO

**VINIFICAZIONE:**  
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE A CONTATTO CON LE BUCCE PER 10 GIORNI IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX.  
AFFINAMENTO 12 MESI IN CANTINA E SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO.

**ALCOL:**  
12.5% VOL

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
VINO ROSSO RUBINO. TIPICO TAGLIO BORDOLESE, AL NASO PRESENTA UNA LEGGERA NOTA FRUTTATA, IN BOCCA TANNICO E SAPIDO.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
16 - 18 ° C

**ABBINAMENTI:**  
OTTIMO CON PIATTI SUCCULENTI A BASE DI CARNE.

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA  
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.  
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)  
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT



SESTIMO DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA