

ADELE ROSATO

Linea Adele

Vitigno

Pinot Grigio, Pinot Nero, Refosco

Sistema di allevamento Sylvoz

Zona di produzione

Veneto Orientale

Caratteristiche pedoclimatiche

Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio.

Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.

Vendemmia e Vinificazione Le uve vengono vinificate separatamente. Mentre il pinot grigio effettua una crio-macerazione a 5°C per estrarre gli aromi primari; le uve a bacca rossa vengono fatte macerare a contatto con le bucce per 10-12 giorni.

Maturazione e affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Alcool

12% Vol.

Temperatura di servizio

12-14°C

Degustazione

Il suo bouquet aromatico presenta chiare note di frutti di bosco, accompagnate da sentori di agrumi e melone. Al palato è piacevolmente aromatico, con note di sedano e rabarbaro nel finale.

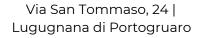
Abbinamenti

Ideale con piatti di pasta al pomodoro e zuppe di pesce. Eccellente con pesce arrosto, o in cotture salate e piccanti; ben si accompagna con funghi e formaggi di media stagionatura. Ottimo anche con pollame e vitello stufato.



ROSATO

PRODUCT OF ITALY







www.cavescovado.com