

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## ROSATO VERONESE IGT

Vino rosato semisecco dai profumi fragranti e floreali, sapore fresco e fruttato di fragole e lamponi, leggermente sapido.

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica in collina. Altimetria da 150 a 250 metri s.l.m. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e lare. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Resa media ettaro: 84 hl.



### UVAGGIO



65% Corvina

30% Rondinella

5% Molinara



### TIPOLOGIA

Vino rosè secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

10-12 °C



### GRADO ALCOLICO

12% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia a Settembre fino a inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice delle uve. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14-16 °C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** In cucina ottimo con pesce alla griglia e carni bianche, ma anche per una merenda di salumi e formaggi freschi.

### ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



**DEGUSTA CON L'ENOLOGO**  
guarda il video  
[clicca qui](#)