

COLLEVENTO QZ1



Rosato

IGT Trevenezie



UVE

Merlot



TERRITORIO

Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica. Medio Friuli.



VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura i mosti restano a contatto con le bucce fino a raggiungere il colore rosato desiderato. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Assemblaggio e affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE *

12,00 % vol
* valori indicativi



SUGGERZIONI

Vino versatile dal bouquet delicato e con evidenti note di frutti rossi. In bocca è fresco, morbido con aromi bilanciati da una delicata acidità.



TEMPERATURA CONSIGLIATA

10° - 12° C



CAPACITÀ

0,75 - 1,5 litri