



L'illustrazione The Illustration



Dalla delicatezza di un fiore, riscopriamo la meraviglia di un vissuto conosciuto. Su un accenno di ribes si levano sentori di rosa gallica e lampone. Strutturato e avvolgente, il nostro Rosato ha un sapore fino e di buon corpo, da godere come aperitivo, si abbina perfettamente ai cibi speziati.

The delicacy of a flower to rediscover the wonder of a familiar experience. A hint of currants develops notes of Gallic rose and raspberries. Structured and caressing, our Rosato has a fine flavour and good body, to be enjoyed as an aperitif, or paired with spicy foods.

Scopri gli altri vini del mondo Profumo
Discover the other wines of the "Profumo" world
**Merlot • Cabernet Sauvignon • Ribolla Gialla • Verduzzo
Moscato Frizzante • Müller Thurgau Spumante**

Rosato

Profumo

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Varietà d'uva: Merlot

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso salmone brillante.

Profumo: Accattivante che spazia dal floreale al minerale. Su un intreccio di ribes, mora si levano sentori di rosa gallica, lampone.

Gusto: Strutturato, vellutato ed avvolgente con un corredo acido che riporta freschezza e persistenza. Aromi di ribes si avvertono nel finale.

ABBINAMENTI

Da godere come aperitivo, si abbina perfettamente sia a cibi iodati che a cibi speziati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-15° C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Grape variety: Merlot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: Second ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed and left to macerate briefly. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel containers for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Bright salmon red.

Aroma: Captivating, ranging from floral to mineral. On an entanglement of blackcurrant, blackberry, hints of Gallic rose, raspberry.

Taste: Structured, velvety and compelling, with an acidic accompaniment that restores freshness and persistence. Aromas of currant can be detected in the finish.

PAIRINGS

To be enjoyed as an aperitif, it goes perfectly with both salty and spicy foods.

SERVING TEMPERATURE

13-15° C