

ROSATO Superiore



REGUTA

Coltiviamo da sempre la terra che amiamo

ROSÈNGELES - Vino rosato

IGP Trevenezie

Vitigni: Merlot.

Denominazione: IGP Trevenezie.

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con breve macerazione sulle bucce (6-12 ore) per ottenere il tipico colore rosato. Fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C). Affinamento in acciaio per 4 mesi sui lieviti fini.

Grado alcolico: 12,5% vol

Colore: rosa tenue, cerasuolo brillante

Note olfattive e gustative: fresco e fruttato, con note di fragola, lampone e ciliegia. sapore equilibrato, fresco, con buona sapidità e persistenza

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti gastronomici: Ideale con antipasti leggeri, salumi delicati, primi piatti estivi, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Grape varieties: Merlot | **Denomination:** IGP Trevenezie | **Harvest:** mid-September | **Winemaking:** Soft pressing of the grapes with brief maceration on the skins (6-12 hours) to obtain the typical rosé color. Alcoholic fermentation in stainless steel at a controlled temperature (16-18°C). Aging in stainless steel for 4 months on the fine lees. | **Alcohol content:** 12,5% vol | **Colour:** pale pink, bright Cerasuolo | **Nose and palate profile:** fresh and fruity, with notes of strawberry, raspberry and cherry. Taste well-balanced, fresh, with good flavour and length. **Serving temperature:** 8-10°C | **Food matching:** perfect with light starters, mild cured meats, summer pasta dishes, fish, white meat and fresh cheeses.

REGUTA

di Anselmi Giuseppe e Luigi Società Agricola s.s.

Via Bassi, 16 - 33050 Pocenia (UD) Italy

Tel. +39 0432 779157 - Fax +39 0432 779175

info@reguta.it www.reguta.it