

# VISINTINI

## ROSATO



Uve/Grapes: 100% Merlot  
Denominazione/Denomination: IGP Venezia Giulia  
Tipologia di terreno/Soil type: Ghiaia (Gravel)  
Sistema di allevamento/Training system: Cappuccina  
Epoca di vendemmia/Harvest time: Settembre

Acidità totale g/l 5,40  
Anidride solforosa totale mg/l 60  
Grado alcolico: 14,5% vol  
Lotto: 22.60  
Formato bottiglia: 75 cl.  
Temperatura di servizio 10° C.

### VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono diraspate, pigiate e messe a macerare per un paio di ore.  
Quindi il mosto fiore ottenuto viene messo in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.  
La maturazione del vino continuerà nelle vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento che di solito avviene fine aprile o inizi di maggio.

Manual harvesting of the grapes which are de-stemmed, crushed and left to macerate for a couple of hours. So the flower must obtained is placed in a stainless steel tank at a controlled temperature.  
The aging of the wine will continue in stainless steel tanks until bottling, which usually takes place at the end of April or early May.

### NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore rosa cerasuolo.  
Profumo di fragola e lampone con un sapore pieno, fresco e vivace.  
Cherry pink colour. Strawberry and raspberry scent with a full, fresh and lively flavor.

### SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Si abbina a fritti o come aperitivo, con salumi, pizza, carni bianche in padella o arrosto e sformati di verdure e parmigiane.  
It goes well with fried or as an aperitif, with cold cuts, pizza, pan-fried or roasted white meats and vegetable and parmesan pies.

