me mezzo ettaro

IMPULSIVO

FRIZZANTE ROSATO

Questo vino nasce da una doppia fermentazione naturale delle uve rosse del nostro vigneto. La prima fermentazione avviene durante la vendemmia, dove si ha la vinificazione delle uve rosse subito pressate per ottenere il caratteristico colore rosato, la seconda fermentazione avverrà all'interno della bottiglia.

PROVENIENZA Viti allevate con metodo biologico a pergola veronese sul colle della Masùa, sopra San Floriano di San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella Classica.

VARIETÀ 50% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinella, 15% Oseleta.

TERRENO Prevalentemente calcareo di origine alluvionale, con clima moderato continentale e microclima mediterraneo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Al primo vino ottenuto in vendemmia nel gennaio successivo viene aggiunto mosto di uve che donerà gli zuccheri e i lieviti necessari alla nuova fermentazione che avviene in bottiglia. Questa seconda fermentazione darà il caratteristico perlage e la sua completa evoluzione, non filtrato senza solfiti aggiunti.

ANNATE 2023 **BIOLOGICO**

GRADO ALCOLICO 11% vol

FORMATO 0.750 l

NOTE ORGANOLETTICHE Colore rosato dai riflessi aranciati. Perlage fine e persistente. All'olfatto fruttato con aromi di lampone e pesca gialla, note di cannella. Al gusto sapido e avvolgente, sensazioni dolci accompagnano la nota minerale e invogliano la beva.

ABBINAMENTO Si abbina a piatti leggeri a base di carni bianche, pesci di lago e finger food. Ottimo ad accompagnare antipasti leggeri, formaggi teneri e verdure. Da provare abbinato a pizze e focacce con olive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C - 10°C

AZIENDA AGRICOLA MEZZO ETTARO DI GIORGIO DOLCETTA CAPUZZO
LOCALITÀ SAN FLORIANO - VIA PIGNO, 7 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO - VERONA - ITALIA
mezzoettaro.it ♦ info@mezzoettaro.it ♦ +39 329 5577922 ♦ @mezzoettarowines

11/2024