

mezzo ettaro

CONTATTO FUGACE

VERONESE ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Ottenuto dalle uve rosse del nostro vigneto. Le uve raccolte a mano sono subito pigiate in una piccola vasca di acciaio. Le bucce restano a contatto con il mosto solo una notte, così da ottenere un mosto dal colore rosa, e poi vengono separate. Fermentazione alcolica spontanea a bassa temperatura. Sosta sulle proprie fecce fino alla primavera prima di essere imbottigliato, non filtrato.



PROVENIENZA Viti allevate con metodo biologico a pergola veronese sul colle della Masù, 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 Fermentazione alcolica spontanea in piccola vasca di acciaio senza uso di additivi chimici, breve affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi prima di essere messo in bottiglia senza filtrazione.



ANNATE 2019-2020-2022-2024

BIOLOGICO

GRADO ALCOLICO 12,50% vol

FORMATO 0.750 l



NOTE ORGANOLETTICHE Alla vista colore rosa con leggeri riflessi violacei. Al naso intrigante e complesso, piccoli frutti rossi e agrumi. Al gusto avvolgente e deciso, minerale.



ABBINAMENTO Ideale per aperitivi, paste e risotti, formaggi freschi, pesce arrosto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C - 14°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