

# VISINTINI

## ROSATO



**Denominazione e annata - Denomination and vintage:** IGP Venezia Giulia 2017

**Tipologia di vino - Type of wine:** 100% Merlot

**Zona di produzione - Production area:** Gramogliano

**Terreno - Soil:** marna eocenica - *Eocene marl*

**Epoca di vendemmia - Harvest time:** Settembre - *September*

**Sistema di allevamento - Growing system:** Gujot

### Vinificazione / Vinification:

Vendemmia effettuata a mano, diraspatura, macerazione sulle bucce per diverse ore e pressatura soffice con successiva decantazione. Quindi segue la fermentazione a temperatura controllata.

Seguono 7 mesi di maturazione in acciaio con diversi Bâtonage. Terminato tale periodo si effettua una filtrazione a cui seguirà l'imbottigliamento. Poi seguirà un periodo di affinamento in bottiglia.

*Manual harvest for grapes selection, destemmed, maceration on the skins for several hours and soft pressing with subsequent decantation. Then follows the fermentation at controlled temperature. Followed by 7 months of maturation in steel tank with several Bâtonage. Terminated this period, the wine is filtrated, followed by bottling then will be a period of aging in bottle.*

### Vino / Wine:

Colore rosa cerasuolo. Profumo sentore di frutta rossa (fragola, lampone) fragrante. Sapore pieno, sapido, asciutto abbastanza tannico, fresco e morbido.

*Cherry pink color. Perfume hints of red fruit, full and fragrant. Flavour full, sapid and dry with a lot of tannic.*

**Temperatura di servizio / Serving temperature:** 10-12° C.

### Abbinamenti gastronomici / Food Matching:

Vino di ampio respiro gastronomico: con fritti o semplicemente come aperitivo, sui salumi e antipasti, pasta al forno, pizza, riso, funghi e pesci riccamente conditi e aromatizzati. Carne bianca in padella o arrosto o con sformati di verdure e parmigiane.

*This wine goes well with a vast gastronomical variety of meals: from gnocchi and tagliatelle with hare sauce, to pork meat and grilled beef; from pasta and beans with pork rinds and prosciutto, to chicken, rabbit and roast duck. If it's a young wine it can go well with salame and home made sopressa.*

**Imbottigliato - Bottling:** 05/05/2018

**Produzione annua - Annual production:** circa 2.200 bottiglie da 75 cl.

**Lotto - Lot:** 18.131

**Gradazione alcolica - Alcohol content:** 13,5% vol.

**Acidità totale - Total acidity:** 5,13 gr/lit.

**Zuccheri totali - total sugar:** 0,43 gr/lit.

**Anidride solforosa totale - Total sulfur dioxide :** 62 mg/lit.

