



## Rosato del Veneto I.g.t.



Le uve rosse di corvina e merlot che danno origine a questo vino vengono pigiate ed inviate nei fermentini.

Dopo 12-18 ore viene svinato parte di mosto e subito refrigerato per la decantazione.

Una volta pulito viene fatto fermentare in bianco a bassa temperatura in acciaio.

Se ne ottiene un vino profumato, fresco e fruttato, un gusto sapido e armonico con note piacevolmente fruttate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

si consiglia di servirlo fresco a 12° C .

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

ottimo come aperitivo accompagna primi piatti a base di pesce o carni bianche.

---

Cantina di Monteforte - P.iva 00208410233  
Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte  
d'Alpone (VR) Italia – [www.cantinadimonteforte.it](http://www.cantinadimonteforte.it) - [info@cantinadimonteforte.it](mailto:info@cantinadimonteforte.it)