



## Rosato – Villa San Martino

**CLASSIFICAZIONE:**

*I.G.P.*

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

*Trevenezie*

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

*Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA*

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

*Cabernet e Merlot*

**GRAPPOLO:**

*Cabernet: medio, quasi cilindrico e alato*

*Merlot: piramidale, alato, di media grandezza, compatto*

**GERMOGLIAMENTO:**

*Aprile*

**FIORITURA:**

*Prima metà di Giugno*

**MATURAZIONE:**

*Fine settembre*

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

*Pigiatura e diraspatura, immissione dell'uva in pressa a membrana e separazione del solo mosto fiore di sgrondo. Fermentazione guidata con lieviti selezionati e controllo della temperatura. Maturazione in acciaio.*

**TIPOLOGIA:**

*Secco*

**CARATTERE:**

*Fine, elegante, gradevolmente erbaceo*

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

*Minestre asciutte, carni leggere, pesci in salsa*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*14° C*

**CONTENUTO:**

*Bottiglia 0,75 lt.*

**DURATA:**

*1 - 2 anni*

**DATI ANALITICI:**

*Alcool: 12,00 % vol.*

*Contiene solfiti*

*Cantina di Bertiole S.P.A.  
Via Madonna, 27  
33032 Bertiole (Ud)  
Tel. 0432/917434  
Fax 0432/917768  
info@cabert.it – www.cabert.it*