

# ROSATO

ROSATO FRIZZANTE ANCESTRALE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
RUBICONE



**Grado alcolico** 12% Vol.

**Uve** Merlot.

**Territorio** Dozza.

**Impianto** Guyot.

**Terreno** Collinare, medio impasto e argilloso.

**Altimetria** 160m s.l.m.

**Resa per ettaro** 120 ql.

**Vinificazione** Vinificazione in bianco di uve rosse e fermentazione a freddo delle uve. In seguito, presa di spuma con rifermentazione naturale in bottiglia.

**Colore** Rosa chiaretto e brioso.

**Profumo** Vinoso ed ampio, con sentori che richiamano le parti solide del mosto. Fruttato e floreale con sensazioni erbacee di fieno appena tagliato.

**Sapore** Secco, abbastanza caldo, fresco e sapido. Gradevole il perlage e leggera nota finale di mandorla amara.

**Servire a** 8°C

**Abbinamenti** Servito limpido come aperitivo. Pasta all'uovo, ficattola e prosciutto, carni bianche e fritti di pesce.

# ROSÈ

ANCESTRAL FIZZY ROSÉ WINE  
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION  
RUBICONE



**Alcohol by vol.** 12% Vol.

**Grape varietal** Merlot.

**Region** Dozza.

**Planting scheme** Guyot.

**Soil** Medium-textured, clave, hillside soil.

**Altitude** 160m above sea level.

**Yeld per ha.** 120 ql.

**Vinification** White vinificationin of the red grapes and fermentation of the grapes at controlled low temperatures, followed by prise de mousse and natural bottle-fermentation.

**Colour** Light pink and effervescent.

**Bouquet** Winey and full-bodied, with hints reminiscent of the solid parts of the must. Fruited and floral with the herbaceous fragrance of newly mown hay.

**Flavour** Dry, fairly warm-tasting, fresh and sapid. Pleasant perlage and light final note with hints of bitter almonds.

**Serve at** 8°C.

**Food pairings** Enjoy served clear as an aperitif. Pair with egg pasta dishes, ficattola (fried “piadina”) and ham, white meat and fried fish.