



Cantina e Vigneti
I MAGREDI

Cantina I MAGREDI
via del Sole, 15
33090 Domanins (Pn)
Tel. +39 0427.94720

www.imagredi.com - info@imagredi.com

Magraid Rosè

Raboso Rosato delle Venezie I.g.t.

UVE:	Raboso Piave
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ALTITUDINE:	86 mt
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto
GRADO ALCOLICO:	11 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	7°-9°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	2 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

SCHEDA TECNICA

Classica in rosso con macerazione delle bucce per 4-5 giorni a temperatura di 20-22°C. Svinatura e pressatura delle vinacce e stabilizzazione della base. Seconda fermentazione in autoclave per circa un mese (metodo charmat corto) a temperatura di 13-14°C per esaltare profumi e freschezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La nota di marasca, tipica del vitigno, è accompagnata anche da leggeri richiami di frutti di bosco. Ha un corpo leggero, è fresco ed invitante ed ha una buona rotondità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

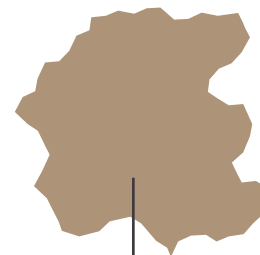
Si consiglia di accompagnarlo a frittiture a base di pesce o di verdure. È ottimo anche come vino da conversazione.

Magraid Rosè



Sfumature

Un giovane frizzante, piacevole ed elegante



Cantina I Magredi (Pn)

