

Magraid Rosè Frizzante

Tre Venezie I.G.T.



Varieta'

Raboso Piave



Vinificazione:

le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice per ottenere il colore rosato e successivamente il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata fino ad ottenere il vino base; segue rifermentazione in autoclave alla temperatura di 15-16° per esaltarne profumi e freschezza.



Note Degustative

Visivo:

colore rosato.

Olfattivo:

la nota di marasca, tipica del vitigno, è accompagnata anche da leggeri richiami di frutti di bosco.

Gustativo:

ha un corpo leggero, è fresco ed invitante ed ha una buona rotondità.



Abbinamenti:

si consiglia di accompagnarlo a fritture a base di pesce o di verdure. Ottimo anche come vino da aperitivo.

 8-10°C

 750 ml

 11% vol.

 2 anni



Cantine e Vigneti
I MAGREDI

Consiglio

Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

