



VIGNE DEL BOSCO
OLMÈ

Rosa Blu

VENETO IGT

VINO ROSATO FRIZZANTE

Vitigno: Refosco, Carmenere, Merlot.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Sylvoz, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno.

Produzione: 90/100 quintali per ettaro, a seconda delle annate.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta non troppo matura in modo di avere una buona acidità.

Vinificazione: le uve raccolte rigorosamente a mano vengono diraspate e pigiate senza fare la macerazione dopo la decantazione statica a temperature molto basse. Si innesta la fermentazione, lunga e termo controllata a 16°C. Al momento dell'imbottigliamento il vino viene rifermentato in autoclave fino a raggiungere una pressione, di 2,5 atmosfere.

Colore: rosato cerasuolo brillante.

Olfatto: molto fruttato, ribes, lampone, frutti di bosco, frutta esotica ed agrumi in secondo piano (ananas, banana).

Gusto: acidulo, fruttato, morbido ed equilibrato.

Alcool (% vol): 11,50

Temperatura di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: ideale negli aperitivi, o con antipasti magri e risotti di pesce, salmone.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè

Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia

Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com

www.vignedelbosco.com