

# BARRO SANTE MATILDE ROSÉ



<b>Denominazione:</b>	<b>Rosato IGT Veneto</b>
<b>Tipologia:</b>	<b>Frizzante</b>
<b>Uve:</b>	Raboso Piave
<b>Prevalente provenienza uve:</b>	comune di Motta di Livenza
<b>Tipo di terreno:</b>	tessitura franco limosa e argillosa con accumulo di carbonato di calcio in profondità.
<b>Allevamento:</b>	Doppio capovolto e Sylvoz
<b>Densità d'impianto:</b>	3000 piante per ha
<b>Resa Massima:</b>	140 q.li /ha
<b>Vendemmia:</b>	20 ottobre – 30 ottobre
<b>Vinificazione:</b>	Pressatura soffice con breve sosta a contatto con le bucce e fermentazione a temperatura controllata (17-19°C). Affinamento su feccia nobile in acciaio e successiva presa di spuma con metodo charmat.

## DATI ANALITICI MEDI

<b>Alcool:</b>	11,00 vol
<b>Zuccheri:</b>	15-17 g/l
<b>Acidità totale:</b>	6,5 g/l
<b>pH:</b>	3.10

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Aspetto:</b>	colore rosa brillante vivo con spuma e perlage fine e persistente.
<b>Profumo:</b>	fruttato, con note di ribes e piccoli frutti di bosco.
<b>Sapore:</b>	sapido, fresco e fruttato.
<b>Abbinamenti:</b>	ottimo come aperitivo e momenti conviviali si abbina bene a portate leggere.
<b>Tipo di bicchiere:</b>	calice da vino bianco di media ampiezza.
<b>Temperatura servizio:</b>	8-10°C

SANTE BARRO



AZIENDA AGRICOLA BARRO SANTE

VIA MUGGIA 36, 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV)  
WWW.BARROSANTE.COM - INFO@BARROSANTE.COM  
TEL/FAX +39 0422 76 81 30