

# LA MOLINARA VENETO ROSATO

## INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

<b>UVE</b>	100% Molinara
<b>VIGNETI</b>	Selezione delle migliori uve Molinara nei nostri vigneti della Valpolicella Classica.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Raccolta manuale delle uve a metà settembre, 12 ore di macerazione con le vinacce. Se ben mantenuto, il vino può essere conservato per due anni, ma è meglio berlo giovane.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergola e Guyot
<b>ETA' DELLE VIGNE</b>	Dai 10 ai 20 anni
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12 °C
<b>ABBINAMENTO</b>	Facile da abbinare con tutti gli antipasti. Buono con alcuni pesci come merluzzo e salmone, sushi e tartare di pesce crudo. Si può gustare anche con una semplice insalata e con alcuni formaggi freschi come la ricotta e la mozzarella. Ottimo anche con un piatto di salumi leggeri, come il prosciutto e il salame.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12,5% vol.
<b>FORMATO</b>	750 ml.
<b>NOTE DEGUSTATIVE</b>	Fresco e fruttato, ma ben equilibrato ed elegante con una buona acidità