



SANTA MARGHERITA ROSÉ

TREVENEZIE IGT, NORESTE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Variedades: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Nero.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Después del prensado y antes de la fermentación, las variedades de uva blanca se maceran en frío con sus posos y se agitan durante alrededor de una semana para obtener la riqueza aromática y la complejidad general distintivas del vino. Una vez finalizada la fermentación, los vinos se trasiegan y limpian pero se dejan turbios con las lías en suspensión. Las uvas Pinot Nero se vinifican como vino tinto durante unos 5 días y pasan las primeras 24 horas en frío macerando con sus hollejos. A continuación, el vino se trasiega y se filtra antes de mezclarlo con los dos blancos. Para que el vino conserve su color, frescura y acidez, no se realiza fermentación maloláctica.

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rosado de estilo Véneto con un tono rosa pálido.



Una nariz de aroma fresco, fragante y cautivador de frutos rojos sofisticado y suave.



En boca con una frescura viva proporcionada por una acidez bien equilibrada y un sabor duradero.



Ideal como aperitivo, acompaña bien las afinidades "cromáticas" con preparaciones de camarones, pulpo, salmón o langosta, tanto como platos principales como aliños de pastas y risottos, así como con creaciones delicadamente especiadas de la cocina oriental. Inigualable para saborear en situaciones "líricas" en atardeceres y citas románticas.



La Bodega

Los vinos de Santa Margherita comenzaron en 1935 en tierras abandonadas en el campo de la región italiana de Veneto. Hoy en día, nuestras variedades todavía están ricamente impregnadas de tradición y son famosas por su carácter regional. Combina los momentos de tu vida con nuestros vinos premium.