

TREZERO



Arsia

ROSATO
IGT VENEZIA GIULIA

DESCRIZIONE

Arsia è un vino leggero e delicato, elegante e piacevole, vinificato solo in acciaio. Ha un affascinante colore tenue e profumi invitanti di piccoli frutti rossi e richiami speziati di vaniglia e pepe. Al palato è fresco, immediato e beverino, di ottimo equilibrio e pulizia aromatica. Sapidità persistente e con finale che richiama le note di pepe e cannella.

UVE

Vitigni a bacca rossa PIWI

VINIFICAZIONE

Vino ottenuto dalla selezione di uve rosse che a maturità ottengono un buon profilo acido. Le stesse, arrivate in cantina, vengono lavorate in maniera soffice seguendo la modalità di vinificazione in bianco. La fermentazione del mosto è avviata a temperatura controllata. Nei primi giorni più alta (18°-20°) e successivamente ridotta (14°-16°). Al termine il vino viene sottoposto a travaso e conservato a freddo sulle proprie fecce fini per iniziare la fase di maturazione mediante l'aiuto di ripetuti battonage settimanali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servirlo tra i 10° e 12° gradi.

ABBINAMENTI

Perfetto dall'aperitivo a tutto pasto.