





# Rosè

FRIZZANTE

**GRADAZIONE:** 10,5% vol.

**VITIGNO:** Raboso e Glera

**ZONA:** Treviso

**VENDEMMIA:** fine Agosto

**SERVIZIO:** temperatura 6°-8° C

Sottile effervescenza. Colore rosa brillante. Racchiude la freschezza delle uve Glera ed i sentori di frutta rossa dati dalle uve Raboso. Gusto fresco, elegante e fruttato, con delicate note di uva spina e ribes rosso. Ottimo da abbinare con pasta, pizza, insalate estive.

ATENA





# Rosè

FERMO

**GRADAZIONE:** 10,5% vol.

**VITIGNO:** Raboso veronese min. 70%

**ZONA:** zona di Verona

**VENDEMMIA:** ridosso di Ferragosto

**SERVIZIO:** temperatura 10° -12° C

Color rosa cerasuolo, risultato di una più lunga macerazione delle bucce. All'olfatto risulta fruttato e delicato con aromi che si possono definire floreali. Al palato si presenta asciutto, armonico e rievoca note calde e fruttate date dalla bacca rossa. Ideale con piatti leggeri come insalate, antipasti, pesce, crostacei, frutti di mare, ma anche pasta con sughi delicati.

VENERE

