



OPHRYS ROSE

Veneto IGT
Indicazione Geografica Tipica

Ophrys rosè nasce dal desiderio di proporre un vino per l'estate che rispecchi la filosofia dell'Azienda: distinguersi tra gli altri. Prodotto con vecchi vitigni propagati da una collezione ampelografica dell'Azienda, si presenta con un colore rosa brillante e un gusto che rispecchia i terreni vulcanici dei nostri Colli che imprimono acidità, sapidità e armonia al vino.

Vino:	Ophrys rosè Veneto IGT
Vitigno:	Pataresca e moscato Rosa Anno
Vigneto:	di impianto 2000- 2004
Alcol:	12,5 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione:	100 m. s.l.m. / sud-ovest
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità :	2.000/3.000 ceppi per Ha
Resa per Ha:	30 HI
Produzione:	2.000 bottiglie
Vinificazione e affinamento:	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox 18°-20.

Dati Tecnici

Colore:	Rosa Brillante
Note Olfattive:	Frutto minerale con note di erbe aromatiche timo e salvia.
Gusto:	Asciutto, sapido minerale brillante tra corpo e l'acidità, retrogusto con note minerali.

Caratteristiche del Vino

Formati disponibili 0.75 lt
Scatole da 6 bottiglie
Vita media scaffale 5 anni
Tappo stelvin lux