

# Rosato

ROSATO FRUSINATE I.G.T.



**Abbinamento:** piatti a base di pesce e piatti a base di carne bianca.

Ottimo come aperitivo

Servire alla temperatura di 10-12°C

**Uvaggio:** Merlot 100%

**Resa massima per ettaro:** 80 q

**Altitudine impianti:** 350-420 m s.l.m.

**Suolo:** marnoso, argilloso ed arenaceo in alternanze stratificate

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità impianto:** 4000-4500 ceppi per ha

**Vinificazione:** raccolta manuale delle uve nell'ultima decade di settembre, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione pre-fermentativa a freddo per 2 giorni, pressatura soffice e fermentazione a 12°, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in acciaio inox sulle fecce fini per sei mesi

## Note organolettiche

---

**Colore:** rosato cerasuolo

**Olfatto:** delicatamente fruttato con sentori di viola e amarena

**Gusto:** morbido, sapido, giusta persistenza

**Gradazione alcolica svolta:** 12,50%

Tenuta  
dell'*Agnerone*  


# Rosato

ROSATO FRUSINATE I.G.T.



**Food pairing:** seafood and white meat dishes. Excellent as an aperitif  
Serve at 10-12°C

**Year gone to market:** 2011

**Grapes:** Merlot 100%

**Maximum yield per hectare:** 80 q

**Altitude:** 350-420 m s.l.m.

**Soil:** marley, clay and arenaceous in stratified alternations

**Upbringing system:** spurred cord

**Density:** 4000-4500 strains for ha

**Vinification:** manual harvest in the last 10 days of September, destemming-pressing, cold pre-fermentation maceration for 2 days, gentle pressing and fermentation at 12°, malolactic fermentation in stainless steel, refinement in stainless steel on thin lees for six months

## Sensory notes

---

**Colour:** cherry rose

**Fragrance:** delicately fruity with hints of violets and black cherry

**Taste:** soft, fruity, persistence just right

**Percentage of alcohol:** 12,50%

Tenuta  
dell'  
Agnerone  
