

## Zaleo Rosè Veronese Igt



Ottenuto dalle migliori uve della parte est del Lago di Garda, è un vino giovane, persistente e vivace che porta nel bicchiere il profumo e la freschezza delle rose. La sua fragranza è sempre assicurata grazie alla chiusura a vite.

### Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni.

### Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti hanno età media di 15 anni, con vitigni autoctoni oltre i 30. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

### Vinificazione

Si procede con il metodo della "vinificazione in rosato"; dopo pigiatura e diraspatura le vinacce rimangono a contatto solo per una notte con la successiva separazione del mosto fiore. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 16°C e prosegue per circa 12 giorni. Il vino viene poi travasato e lasciato maturare quanto basta sempre in acciaio. Dopo l'imbottigliamento segue una breve sosta in bottiglia.

### Zaleo Rosè & Cucina

Zaleo Rosè è indicato come aperitivo, ottimo con piatti a base di pesce e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

