

# CANAJA

## VERONA ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



### VITIGNI

Corvina, Corvinone, Rondinella

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa brillante. Al naso si percepiscono sentori di frutta fresca e di fiori delicati.

In bocca è fine, delicatamente fruttato e morbido, con netti sentori di viola e rosa.

### METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia alla fine di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Dopo la diraspa-pigiatura avviene la macerazione a freddo, dove le bucce vengono lasciate in contatto con il mosto per 12/15 h, per conferire, al fine dell'estrazione, sentori varietali e il tipico colore rosa.

Successivamente si effettuano vinificazione e pressatura soffice. Si procede con la fermentazione a temperatura controllata di 15°-16° C.

Affinamento in serbatoi di acciaio dove il vino rimane sui propri lieviti.

Durante questo periodo vengono effettuati ripetuti batonnage fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio:

10° - 12° C

Titolo alcolometrico:

13,00% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina perfettamente a piatti di pasta al pesto, pasta con verdure, carni bianchi ed alcuni tipi di pesce come tonno e pesce spada alla griglia.

Perfetto abbinato alla pizza.

