



# Sisters

VENETO ROSATO IGT

Vino rosato fermo



Vino Certificato Biologico

<b>UVE</b>	100% Merlot
<b>IN CAMPO</b>	
<b>VIGNETO</b>	2,5 ha, 120m slm, esposizione nord-sud, impiantato nel 2003
<b>TERRENO</b>	alluvionale e argilloso, da medio impasto a sciolto
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	cordone speronato con 8-10 gemme
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b>	4.400 ceppi/ha
<b>RESA</b>	85 quintali/ha
<b>VENDEMMIA</b>	seconda settimana di settembre, raccolta manuale e selezione dei grappoli
<b>IN CANTINA</b>	
<b>VINIFICAZIONE</b>	macerazione pellicolare degli acini per 60 ore, spremitura a freddo, vinificazione alcolica a temperature di 12°C per circa 2 mesi
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	contatto con le fecce fini dei lieviti per circa 5 mesi, naturale pulizia e stabilità del vino
<b>BOTTIGLIA</b>	Borgognotta 750 ml

*Un vino che rispecchia la femminilità dell'Azienda a cui è legato. Il suo equilibrio ricorda la stabilità e lo spirito collaborativo delle donne. Molto amato dalle sorelle Bianchi Michiel e adatto ad ogni momento di convivialità.*

## ANALISI SENSORIALE

**Vista:** rosa buccia di cipolla

**Olfattiva:** fiori bianchi, fiori di pesco, ciliegia

**Gusto-olfattiva:** sapido, buona spalla acida, piuttosto persistente

**Temperatura di servizio:** 10°C

**Alcol:** 13%vol

## ABBINAMENTO

Si accompagna bene ad aperitivi con il prosciutto cotto, salmone affumicato o con formaggi semi-stagionati.

*Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo*  
Antipasto con formaggio Asiago Fresco DOP, polenta gialla abbrustolita e Sopressa Vicentina DOP.

Via Contrà San Michele 4/B  
36061 Bassano del Grappa (VI)  
info@levieangarano.com  
www.villaangarano.com



PRODOTTO IN ITALIA  
Contiene Solfiti