

Tenuta Sant'Anna

Rosato IGT TREVENEZIE

Un vino rosato, che offre aromi freschi e fruttati, adatto a piatti estivi come insalate, formaggi, paste e risi freddi e a base di verdure, ma non solo. Il Rosè IGT Trevenezie di Tenuta Sant'Anna sarà il vostro abbinamento perfetto per le serate in famiglia: davanti a una pizza gourmet o un classico piatto di spaghetti al pomodoro e basilico.

UVE	Merlot
RESA UVE	Circa 70/80 qli/ha
ORIGINE	Alta pianura friulana, Friuli occidentale, Spilimbergo
ALTITUDINE	130 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Allevamento guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	In acciaio
ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcol 12,5% vol
LONGEVITÀ	1-2 anni

Terreni

Il terroir è di tipo alluvionale, prevalentemente ghiaioso o sassoso definito "claps" in friulano. L'alta pianura friulana garantisce una elevata escursione termica notte/giorno che esalta gli aromi, i profumi e l'eleganza delle uve. Il clima temperato risente favorevolmente della presenza delle Dolomiti friulane che riparano dai venti freddi del nord e agevolano l'effetto mitigatorio del Mar Adriatico a sud.

Vinificazione

La vinificazione avviene con spremitura soffice e macerazione a freddo per 24 ore al fine di mantenere tutte le note fruttate delle uve. La svinatura e la fermentazione si svolge in acciaio a temperatura controllata. Segue un affinamento in acciaio per preservarne la freschezza.

Degustazione

Si presenta con un elegante colore rosa antico. Al naso si percepiscono le note floreali della rosa con nuance di piccoli frutti rossi e altre note fruttate. All'assaggio si rivela intrigante, con un sapiente mix di acidità e dolcezza.

Abbinamenti

Antipasti e piatti a base di pesce non troppo strutturati, prosciutto San Daniele.

