

di Lenardo
DAL 1878

LE NUVOLE
UVAGGIO ROSATO

LE NUVOLE | ROSATO – IGT VENEZIA GIULIA

Un vino fresco e dalle note fruttate, composto interamente da uve di Merlot. La vendemmia leggermente anticipata e la breve macerazione (solamente due giorni) in vasche d'acciaio a temperatura controllata permettono al nostro rosato di rimanere fresco e delicato acquistando solamente una punta di colore e una piccola parte di tannino necessaria per una maggiore struttura. Perfetto come aperitivo durante la bella stagione ! Consigliamo di servirlo fresco (attorno ai 12°) per rimarcarne ancor più la freschezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: **Carne.** Prosciutto, uova, pollo, etc. Perfetto con antipasti freschi come ad esempio l'accoppiata melone e prosciutto crudo (se ne avete la possibilità vi consiglio di rimanere su di un prodotto locale e provarlo abbinato a dell'ottimo prosciutto di San Daniele, non ve ne pentirete). **Pesce.** Ottimo per piatti di pesce decisi, dalle acciughe ad un filetto di tonno, oppure assieme a dei gustosissimi scampi grigliati...quello col salmone in particolare è un perfetto abbinamento grazie alla morbidezza e alla cremosità del rosè. **Formaggi.** Mentre alcuni formaggi si abbinano meglio a vini bianchi e altri a vini rossi, quasi tutti si abbinano bene con un buon vino rosato secco. Questo grazie ad una freschezza (tipica di un vino bianco) unita ad un tannino che, seppure molto meno presente rispetto ad un vino rosso, dona struttura. (Ex: goat cheese, blue cheese, roasted cauliflower grilled cheese). **Pasta, Frutta e Verdura.** Da provare assieme a dell'insalata o a delle verdure fresche, incluso l'asparago (esempi: pizza, pasta semplice con pomodoro e basilico, feta, cavolfiore fritto, insalata di quinoa, un cremoso gazpacho, oppure assieme con un sandwich vegetariano stile mediterraneo)

PRODUZIONE ANNUA: circa 10.000

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 2009

UVE: 100% Merlot

ALCOHOL: 12%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Dopo essere stato separato dai raspi, il mosto viene trasferito assieme alle bucce all'interno di vasche in inox (circa 2 giorni), dove successivamente, ad una temperatura controllata di circa 23°, avverrà la fermentazione. Dopo la pressatura il vino verrà lasciato maturare a contatto con i lieviti per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato. Frequenti bâtonnage. Durante questo periodo viene svolta la fermentazione Malolattica grazie alla quale il duro acido Malico si trasforma in un più morbido e cremoso acido Lattico. Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

Di Lenardo Vineyards
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375
info@dilenardo.it | www.dilenardo.it

