



ROSAD 2018		
Vigneto/Vineyard	Varietà/ <i>Typ</i>	Merlot 100%
	Allevamento/ <i>Training technique</i>	Guyot
	Esposizione/ <i>Exposure</i>	Nord-Sud/ <i>North-South</i>
	Tipologia di terreno/ <i>Soil type</i>	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/ <i>Medium textured soil with mainly alluvial gravel</i>
	Comune/ <i>Place</i>	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto/ <i>Planting density</i>	4.830 ceppi/ <i>vines</i> /ha
	Resa per ettaro/ <i>Yield per hectare</i>	50 q/cwt
Vendemmia/<i>Harvesting</i>		Manuale, in cassetta/ <i>Manually, in boxes</i>
Fermentazione malolattica/<i>Malolactic fermentation</i>		Non svolta/ <i>Not carried out</i>
Affinamento/<i>Fining</i>		Acciaio 10 mesi/ <i>Steel tank 10 months</i> Bottiglia 12 mesi/ <i>Bottle 12 months</i>
Analisi/<i>Analysis</i>	Gradazione alcolica/ <i>Alcoholic content</i>	12.37% v/v
	Anidride solforosa totale/ <i>Total sulfur dioxide</i>	88 mg/l
	Acidità totale/ <i>Total acidity</i>	5.40 g/l
Note di degustazione/<i>Wine tasting notes</i>	Temperatura di servizio/ <i>Serving temperature</i>	6 ÷ 8°C
	Esame visivo/ <i>Colour</i>	Corallo tenue/ <i>Pale coral pink</i>
	Esame olfattivo/ <i>Nose</i>	Freschi toni floreali/ <i>Fresh floral tones</i>
	Esame gustativo/ <i>Palate</i>	Secco, persistente/ <i>Dry, persistent</i>
	Accompagnamenti/ <i>Serving suggestion</i>	Pesce, crostacei, primi piatti, zuppe/ <i>Fish, shellfish, first courses, soups</i>