

# Rosatello

**VENETO**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve per la produzione del Rosatello provengono dal Veneto, famosa regione nel mondo per la produzione di vini bianchi e rosati. Altitudine: 150-250 mt. Suolo: terreni profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e ferro.



**UVAGGIO:** blend di uve rosse  
**TIPO DI AFFINAMENTO:** acciaio

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa cipria con riflessi ramati.

Aroma: note fruttate e floreali seguite da piacevoli sensazioni agrumate.

Degustazione: le sensazioni floreali e fruttate danno vita ad un sorso fresco e fragrante dal corpo armoniosamente composto e slanciato.

Estremamente versatile, il vino si abbina perfettamente a salumi, antipasti e piatti a base di pesce.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, appena arrivano in cantina, vengono vinificate in bianco con macerazione a freddo sulle bucce a cui segue una pressatura soffice. Questa tecnica conferisce al vino il caratteristico colore rosato. La fermentazione alcolica e il successivo affinamento avvengono in tini di acciaio inox termo-controllati.

Gradazione alcolica: 12%

### PUNTI CHIAVE

- Il Rosatello di Ruffino, lanciato negli anni '60, è stato tra i primi vini rosé italiani.
- Versatile e facile da abbinare, si sposa bene con tantissime ricette a base di pesce crudo come tartare o carpacci. Ideale anche per la creazione di cocktail.

**RUFFINO**  
1877