



## ROSÉ

Il nome DS deriva dalle iniziali del cognome De Stefani, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "Tra Mari e Monti" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Alpi, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

**DS Rosé** presenta piacevoli profumi di mirtillo, ribes, fragolina e melograno. Al palato è fresco, leggero, delicatamente sapido e con gusto persistente che lo rendono ideale con "antipasti all'italiana", insalate, specialmente con frutti di mare, crostacei crudi, pesce grigliato e formaggi di capra. Fantastico con la pizza! Suggeriamo di servire a 6-8°C.

### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Rosato Veneto IGT.

**UVE:** Raboso.

**ZONA DI PRODUZIONE:** è prodotto in un vigneto situato tra il mare Adriatico e le Alpi.

**TERRENO:** di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

**CLIMA:** mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 4.000 viti/ha allevate a Guyot.

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 2006.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA:** Ottobre, quando c'è ancora una buona acidità nelle uve e uno spettro aromatico completo.

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura, breve macerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** elegante colore rosa, presenta piacevoli profumi di mirtillo, ribes, fragolina e melograno. Al palato è fresco, leggero, delicatamente sapido e con gusto persistente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** ideale con "antipasti all'italiana", insalate, specialmente con frutti di mare, crostacei crudi, pesce grigliato e formaggi di capra. Fantastico con la pizza!

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

**ALCOL:** 11-11,5% vol. (a seconda dell'annata).

**FORMATI DISPONIBILI** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** (diametro x altezza) mm: 80x300.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** kg (pieni): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 246x 175x305.

