



FAMIGLIA
BORON

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I
tel - fax +39 0422 864020
www.boronvini.com – info@boronvini.com

Rosè Boron



UVE:	70% Malbec 30% Merlot
DENOMINAZIONE:	IGP Veneto
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz doppio capovolto
DENSITÀ VIGNETO:	3100 piante per ettaro
RENDIMENTO MEDIO:	120 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
VINIFICAZIONE:	Il vino viene travasato in seguito a una macerazione di due giorni con temperature controllata (18°C). Dopo la fermentazione, in acciaio inox con lieviti selezionati ed a temperature controllata, viene fermentato una seconda volta con il “metodo Charmat”
GRADAZIONE ALCOLICA:	11.50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10°C
ZUCCHERI RESIDUI:	16.00 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	6.20 g/l
PRESA DI SPUMA IN AUTOCLAVE:	30 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Un rosa intenso, elegante persistente perlage.

PROFUMO: Particolare e delicato, con sentori di rosa, fragola, arancia, ciliegia e lampone.

SAPORE: Un buon equilibrio di acidità/zuccheri, asciutto, ricorda la fragola con note di mela verde e frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Aperitivo, eccellente con piatti di pesce, antipasti leggeri, salumi tradizionali italiani e affettati, anche quelli particolarmente aromatizzati.