



## 'L LAC Rosato

Indicazione Geografica Tipica

**Uve:** Corvina in prevalenza, Syrah

**Vigneti;** I vigneti di origine sono collocati tra i 110 e i 130 metri sul livello del mare con esposizione sud-ovest. Allevamento delle viti a Guyot. Il terreno è morenico con contaminazione calcarea, argillosa e con presenza di ciottolo levigato.

**Vendemmia;** La Corvina e il Syrah hanno epoche di maturazione piuttosto simili e vengono vendemmiate nelle prime settimane di settembre. Due settimane in anticipo rispetto alla maturazione richiesta per la tradizionale vinificazione in rosso. In questo modo si preservano l'acidità e la freschezza, fondamentali per l'espressione di un vino rosato.

**Vinificazione;** Le due uve vengono vendemmiate, pigiate e dirasate. Successivamente sono sottoposte ad una macerazione pre-fermentativa alla temperatura di 8/10°C con stazionamento in pressa. Il mosto ottenuto per sgrondo naturale, viene chiarificato per decantazione statica e successivamente fermentato alla temperatura di 17/18°C in vasche di acciaio. La fermentazione malolattica viene totalmente inibita e il vino viene travasato in barrique di età variabile nelle quali affina sulle sue fecce fini dai 6 agli 8 mesi prima di essere imbottigliato.

**Caratteristiche Organolettiche;** Rispetto ad un Bardolino Chiaretto classico, a base Corvina, l'uva Syrah ed il passaggio in legno gli conferiscono complessità ed una maggior struttura. Tutto ciò senza andare a sopprimerne l'equilibrio e le note sapide, caratteristiche delle Corvina e rinforzate dal terreno morenico. Perfetto l'accostamento con il pesce e i primi piatti leggeri.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

**Az. Agr. Cavalchina Società Semplice**

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com