



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 Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

DS Rosé presenta piacevoli profumi di mirtilli, 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.



ROSÉ

DS
DIESSE

PRODOTTO IN ITALIA



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Rosé.

UVE: 100% 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 mirtilli, 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; 1,5 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750ml (diametro x altezza) mm: 80x300.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE kg (pieni): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT 750 ml PER PALLET: 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

DIMENSIONE CARTONE per bottiglia da 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 246x 175x305.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it