



FENILETTO

ALTO MINCIO

indicazione geografica tipica

Rosato

Vitigni: Marzemino 40%, Merlot 35%, Corvina 25%

Il rosato riveste il ruolo importante, talvolta non riconosciuto, di colmare il vuoto che separa il vino bianco dal rosso. In questo ruolo il rosato può avvicinarsi maggiormente al bianco o al rosso in base alla scelta dei vitigni e delle pratiche di cantina.

Il Feniletto vuole essere un rosato che, nella struttura e nella serbevolezza, si avvicina a un vino rosso senza perdere la splendida beva dei rosati. Il Marzemino dà il sentore di frutti di bosco, il Merlot la sostanza e la Corvina, qui lavorata con la tecnica del congelamento delle uve, le spezie.

La macerazione prolungata, pur sempre prefermentativa, conferisce maggiori estratti e fenoli che, oltre ad aumentare il volume gustativo, costituiscono il presupposto per una miglior serbevolezza. Cerasuolo, intenso e solido al naso, si apre con pienezza al gusto per restarvi a lungo: è da servire fresco in abbinamenti talvolta importanti.

Az. Agr. Prendina

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano -Mn - Italy Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257
- info@laprendina.it