



**Torre Maschia®**  
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903



## Rosè

**Vitigno:** 100% Raboso veronese  
Vitigno autoctono del Veneto, molto rustico che si adatta a tutti i tipi di terreno.

### IN VIGNETO

**Zona di produzione:** Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

**Clima:** temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

**Terreno:** caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

**Altitudine:** 2-3 metri sul livello del mare

**Orientamento filari:** Nord - Sud

**Densità d'impianto:** 3500 - 4000 viti per Ha

**Forma d'allevamento:** "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

**Vendemmia:** metà ottobre

**Produzione:** 110 q/Ha

### IN CANTINA

Criomacerazione a contatto con le bucce di 24 ore a una temperatura di 8 °C, successiva pulizia del mosto per decantazione statica a freddo per 24 ore a 5°C e fermentazione a 18 °C. Maturazione in serbatoi di acciaio inox e passaggio finale pre-imbottigliamento in autoclave per una leggera rifermentazione naturale.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosa tenue con riflessi vivaci.

**Profumo:** elegantemente fruttato e floreale, con delicati sentori di marasca, prugna e frutta rossa secca.

**Sapore:** morbido, elegante con una leggera briosità ottenuta dalla leggera rifermentazione in autoclave.

**Grado alcolico:** 11 %

### ACCOSTAMENTI

Ideale come aperitivo, si abbina anche a piatti delicati come zuppe e carni bianche.

Temperatura di servizio 8-10 °C.