



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

## Gran Cuvée Rosé

**Vitigno:** 40% Raboso veronese – 20% Traminer  
20% Prosecco – 20% Manzoni

Il raboso raccolto precocemente possiede l'acidità giusta per donare a questa cuvée tutta la sua freschezza mentre gli altri vitigni danno il giusto equilibrio tra i sentori floreali e i sentori fruttati.

### 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

Unione delle diverse varietà d'uva e macerazione con le bucce per 48 ore a 8 °C; separazione del mosto dalle bucce e fermentazione a 15 °C. Maturazione in serbatoi d'acciaio inox e spumantizzazione (metodo charmat) per almeno 3 mesi in autoclave prima dell'imbottigliamento.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosa tenue con perlage finissimo e persistente

**Profumo:** Delicato e raffinato, ottimo equilibrio tra i sentori fruttati soprattutto esotici e i sentori floreali di rosa.

**Sapore:** Morbido ed elegante, piacevolmente aromatico.

**Grado alcolico:** 11 %

### ACCOSTAMENTI

Ideale come aperitivo, si abbina anche a primi piatti delicati soprattutto di pesce. Temperatura di servizio 5-7 °C.

