



## PREARIN FRIZZANTE ROSÉ IGT

Numele acestui vin provine de la „Preare”, adică carierele de extracție a pietrei Prun care sunt tipice pentru partea cea mai înaltă a zonei Valpolicella Classico. Extracția acestei pietre a sprijinit traiul localnicilor pentru o lungă perioadă de timp. Încă putem găsi aceste pietre astăzi în podgoriile din zonă, caracterizate de marogne, ziduri din piatră construite cu piatră Prun ce mărginesc terasele cu viță de vie.

### NOTE DE DEGUSTARE

**Culoare:** roz trandafirii strălucitor, cu perla fin și persistent  
**Aromă:** proaspăt și parfumat, cu aromă de flori de trandafir și violete, și un amestec de fructe roșii mici.  
**Gust:** proaspăt și sec, cu note de zmeură și o senzație plăcută de prospețime.

### VIILE

Situate pe dealurile veroneze, la altitudini cuprinse

între 50 și 150 de metri deasupra nivelului mării.

**Tipul solului:** soluri mixte.

**Viță de vie** înierbată.

**Sistem de susținere:** pergolă unilaterală, în rânduri.

**Vârsta viței de vie:** 15-25 de ani.

**Încărcarea mugurilor pe viță:** 8-18.

**Densitatea plantării:** 2.500-4.000 de plante/ hectar.

**Randament pe hectar:** 80 hl.



### STRUGURI:



60% Corvina

20% Corvinone

20% Rondinella

### STIL:

vin spumant  
roze sec



### STICLA:

750 ml



### TEMPERATURA DE SERVIRE:

6° | 8° C



### ALCOOL

12,50% vol



### PROCESUL DE PRODUCȚIE

**Recoltare :** în septembrie, cules și selecție exclusiv manuale.

**Vinificație:** prin metoda Charmat în autoclave, conservare în inox.

### ASOCIERI CULINARE

Aperitiv excelent, ideal cu aperitive de pește. Bucurați-vă de el pe toată durata mesei, cu preparate mediteraneene din sezonul estival.