

# Rosato Castelforte – IGT Veneto, Italie



**Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral.** Ce qui signifie que que l'émission de C02 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

<https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®>

**Cépage :** Merlot, raboso cabernet, et d'autres cépages issu de Veneto

**Vinification :** Pressurage, séparation des peaux du moût, fermentation à température contrôlée et collage sur lies pendant 3 mois, vinification en cuve inox thermorégulées, avec levures sélectionnées, pas de passage en barrique

**Dégustation :** Un rosé très clair, frais et bien équilibré, on retrouve des notes de fraises et d'agrumes. Excellent rapport qualité prix !

**Accords :** Idéal à l'apéritif, sur des plats méditerranéens, cuisine estivale, salades, poissons en froid, crustacés en froid, buffet froid et viandes blanches grillées