

# Ellie

## *Rosato Veneto IGT*

SYMBOL

### PROCESSO PRODUTTIVO

Pressatura soffice e leggero contatto con le bucce per ottenere un colore rosato vivo e morbidi tannini; fermentazione in acciaio a temperatura controllata (15°) per circa 10-12 giorni.

### CARATTERISTICHE

Colore rosato chiaro, trasparente e brillante. Al naso si avverte un profumo dolce di fragoline di bosco, con finale di rosa e ciliegia matura. In bocca è sapido, corposo e di media struttura; leggermente tannico. Il retrogusto è armonico, minerale.

### ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce, zuppe e risotti di mare, pesci in umido, carni bianche anche salsate e formaggi freschi.

### VINIFICATION

*Soft pressing and light contact with the skins to obtain a bright pink color and soft tannins; fermentation in steel tanks at a controlled temperature (15°) for about 10-12 days.*

### CHARACTERISTICS

*Light pink color, transparent and brilliant. On the nose there is a sweet scent of wild strawberries, with a finish of rose and ripe cherry. On the palate it is sapid, full body and of medium structure, slightly tannic. The aftertaste is harmonious and mineral.*

### PAIRING

*Fish-based first courses, seafood soups and risottos, stewed fish, white meats, including sauces and fresh cheeses.*



GRADO: 12% VOL  
ZUCCHERI RESIDUI: 4 G/L  
ACIDITÀ: 5.5 G/L



VENETO  
COLLI EUGANEI



PINOT NERO