



**Dati analitici:**

Grado alcolico: **9,5%**  
Residuo zuccherino: **25 g/L.**  
Acidità totale: **5,7‰**  
Estratto secco totale: **15‰**  
Pressione: **2,5 bar**

**Uvaggio:**

Merlot 100%.

**Zona di produzione e clima:**

Le uve Merlot per il nostro rosé sono vendemmiate da vigneti medio-giovani piantati in pianura, nei vari comuni della fascia pedecollinare dell'Asolano. Godono di una buona esposizione al sole e di un clima mite e favorevole grazie alla protezione data dai colli contro i venti più freddi provenienti da nord-est. La composizione del terreno è tipica della zona dell'Asolano: di medio impasto, moderatamente calcareo, con una buona componente argillosa.

**Resa:**

250 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: 10 kg.

**Vendemmia:**

Ultima decade di Agosto.

**Vinificazione:**

Raccolte precocemente per un'acidità più sostenuta, le uve Merlot vengono conferite in cantina e diraspate. Viene effettuata una breve macerazione delle bucce con il mosto per circa 12 ore ad una temperatura di 10 °C, cui seguirà la pressatura soffice. Le particelle più solide vengono separate dal mosto attraverso la flottazione a beneficio del profilo aromatico del vino. A seguito, viene avviata la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati con l'utilizzo di lieviti selezionati. Dopo circa 10-15 giorni, il vino avrà ottenuto un grado alcolico sufficiente, seppur molto basso, e sarà mantenuto sulle fecce fini fino alla successiva fase di frizzantatura.

**Presatura di spuma:**

Secondo il metodo Martinotti-Charmat, la frizzantatura avviene in autoclave: il vino base a cui vengono aggiunti zuccheri e lieviti viene caricato in recipienti di acciaio termocondizionati a tenuta di pressione. L'attività dei lieviti provoca la produzione di anidride carbonica, che rimane nel vino grazie all'ermeticità del recipiente. Allegro rosé si distingue per un procedimento molto breve, dalla durata di 20 giorni circa. Questo fa il modo che il grado alcolico del vino rimanga molto basso (9,5%) mentre per contro il residuo zuccherino al termine della fermentazione sia piuttosto sostenuto. Il risultato è un vino di impareggiabile freschezza. Dopo qualche giorno di stabilizzazione tartarica in cui viene mantenuto ad una temperatura di 3.5 °C, il vino è pronto per essere filtrato ed imbottigliato.

**Profilo organolettico:**

Brillante, colore rosato intenso con riflessi violacei. Perlage fine e persistente. Bouquet su note principalmente fruttate dove si ritrovano la mora, il lampone e l'amarena. Al palato si presenta beverino e leggero come conseguenza della sua bassa gradazione alcolica, con un residuo zuccherino piuttosto elevato ma ben equilibrato dalla nota acida che gli dona freschezza.

**Abbinamento:**

Vino frizzante leggero e piacevole. Molto beverino, si gusta come aperitivo o come accompagnamento di dessert. Abbinato a spiedini di frutta, soprattutto acida, crea un gradevole contrasto.

**Formato e imballo:**

Bottiglia da 0,75 L.  
Cartoni da 6 bottiglie.  
Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)  
o 96 cartoni (6 strati).