



ROSSETTO



Az. Agr. Rossetto Luca

passione e cura per la vigna, biologico dal 2001



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
OPERATORE CONTROLLATO
N.T.20704
AGRICOLTURA ITALIA



R O S S E T T O

La famiglia Rossetto affonda le radici nella tradizione contadina del paese di Arcade, ai piedi del colle Montello, in provincia di Treviso, terra ad alta vocazione viticola.

Il Semenzi nel suo libro *Treviso e la sua Provincia* del 1864 nomina Arcade, e vi si sofferma con questi termini: *villaggio rinomato per la squisitezza dei vini*.

La particolare tessitura del terreno, ricco di ghiaia, permette ai vini di acquisire un notevole corredo aromatico, ricco di profumi varietali e territoriali, accompagnati da una giusta struttura.

La nostra storia si intreccia con quella del paese e della nostra terra. Nell'estimo più antico ritrovato della *"villa di Archade"*, datato 8 novembre 1499, viene citato un nostro avo, tale *"Piero Rossetto da Archade, (che) ha 6 campi, casa e 3 teze"*.

La nostra azienda vede un compimento strutturale nel primo dopoguerra, quando Bepi Rossetto detto Triangol eredita il podere chiamato *Le Castelère*. Qui ora sorge il centro aziendale con gli annessi rustici e la cantina e buona parte dei vigneti.

La nostra terra svolge la funzione per cui è stata creata: l'azienda a conduzione familiare segue i ritmi del tempo e della natura in tutte le coltivazioni.

Dopo oltre trent'anni di lotta guidata e integrata, con l'avvento della quarta generazione abbiamo deciso di adottare cure e tecniche biologiche, per la salvaguardia dell'ambiente e la salute dei consumatori, in osservanza dei regolamenti comunitari CE 834/07 e 203/12.

Vinifichiamo in azienda solo le uve di nostra produzione, ottenute con i criteri dell'agricoltura biologica. La nostra tradizione predilige vini giovani e spigliati, su tutti il caratteristico Rosato "Cherubino".

Tutti i vini sono ottenuti da agricoltura biologica e vinificati mediante modeste aggiunte di coadiuvanti e additivi, ma soprattutto con l'uso di processi fisici (travasi e filtrazioni).

Sono utilizzati solfiti, che vengono aggiunti in minime quantità per la conservazione.



ROSSETTO



CHERUBINO

rosato da uve Merlot e Carmenere

colore rosato intenso con lievi tonalità violacee
gradazione 11%

Ottenuto da uvaggio di varie uve rosse, con dominanza di Merlot e Carmenere, mediante la tecnica del “salasso”. Da una vasca di uve nere pigiate in macerazione, si svinava una percentuale di mosto fiore quando la colorazione ha ottenuto la tonalità di un rosato intenso. Segue poi la vinificazione come un vino bianco, quindi senza eccessiva ossigenazione e mantenimento delle caratteristiche fruttate dell’uva.

Vino rigorosamente di annata, adatto a tutto pasto

In bottiglia e sfuso



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
OPERATORE CONTROLLATO
N.T.20704
AGRICOLTURA ITALIA



R O S S E T T O



CONTE EUSEBIO

rosso da uve Carmenere e altre

colore rosso carico con note violacee
gradazione 11.5%

Ottenuto da uvaggio, è il rosso per eccellenza,
con una tradizionale macerazione sulle bucce per
almeno una settimana.

Marca decisamente l'erbaceo con note
di viola e frutta rossa.

Invecchiato almeno sei mesi in botte prima
dell'imbottigliamento.

Vino robusto di annata da carni rosse.

In bottiglia e sfuso



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
OPERATORE CONTROLLATO
N.T.20704
AGRICOLTURA ITALIA



ROSSETTO



MORET

rosso da uve Merlot e altre

colore rosso carico
gradazione 11.5%

Aroma leggermente erbaceo, di frutta rossa e vaniglia
Classico vino della tradizione, in macerazione
con le bucce per circa una settimana,
poi leggero invecchiamento in botte
per qualche mese.
Frutta rossa e sottobosco le note dominanti,
bassa acidità e struttura esile ma decisa.

Morbido vino di annata

In bottiglia e sfuso



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
OPERATORE CONTROLLATO
N.T.20704
AGRICOLTURA ITALIA



ROSSETTO



CASTELERE

bianco da uve autoctone e resistenti

colore giallo paglierino carico
gradazione 11%

Aroma di pane, mela matura
e spezie mediterranee.

Vino di annata, fruttato e corposo, ottenuto
dai vigneti intorno all'azienda (il "brolo")
mediante pressatura di uva intera,
che permette una migliore
estrazione di colore e lieve intensità aromatica.

Di bassa acidità e buona struttura,
accompagna tutti i piatti
in special modo il pesce e la carne bianca.

In bottiglia e sfuso



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
OPERATORE CONTROLLATO
N.T.20704
AGRICOLTURA ITALIA



R O S S E T T O



PROSECCO

Denominazione Origine Controllata

vino frizzante in bottiglia
gradazione 11%

Rifermentato come frizzante
mediante autoclave
adatto ad aperitivi e convivialità,
oppure come accompagnamento
a dolci tradizionali.

In bottiglia



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-005
OPERATORE CONTROLLATO
N.T.694
AGRICOLTURA ITALIA



R O S S E T T O



BROLO

bianco da uve Glera e Verduzzo

colore giallo paglierino scarico
gradazione 10,5%

Vino di annata fresco e ricco di struttura
marca decisamente la sapidità del territorio
dimostrandosi di gusto decisamente morbido
e personale.

Vino venduto sfuso per l'imbottigliamento
per ottenere un classico frizzante casalingo col fondo.

Sfuso



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
OPERATORE CONTROLLATO
N.T.20704
AGRICOLTURA ITALIA



ROSSETTO

I nostri servizi:

- vendita al dettaglio
- consegna a domicilio
- consegna con corriere
- confezioni regalo

Per richiedere un preventivo e
per maggiori info, contattaci:

Az. Agr. Rossetto Luca

via degli Alpini 56 - 31030 Arcade TV
tel. 0422774476 - cell. 3495025088
rossettovinibio@gmail.com



@rossettovinibio



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
OPERATORE CONTROLLATO
N.3.20704
AGRICOLTURA ITALIA

