



# Fosso Corno

## CIMA ROSA Vino Rosato

**Rebsorten:**

dieser Wein wird aus typischen roten Trauben aus den Abruzzen Trauben hergestellt.

**Weinlese:**

die Trauben werden Anfang – Mitte September gelesen.

**Weinbereitung:**

sofort nach der Anlieferung werden die Trauben sanft gepresst. Weinbereitung: Maischen mit kurzem Schalenkontakt, Rosé-Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur, in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Es folgt eine sterile Kaltabfüllung.

**Weincharakteristiken:**

helle, lebhaft, leicht-rosa Farbe; frisches Bukett mit feinen, fruchtigen Noten; gut ausgewogener Geschmack, harmonisch, elegant, sehr angenehm, frisch und fruchtig.

**Serviovorschlag:**

ideal zu Häppchen, Aufschnitt, Pasta und Reis. Er eignet sich gut zu Meeresfrüchten und zu gegrilltem Fisch sowie zu hellem Fleisch.

**Unser Tipp:** probieren Sie ihn mit Paella mit Meeresfrüchten!

**Serviertemperatur:**

6 - 8 °C

