



Fosso Corno

Vino Rosato CIMA ROSA

Uvaggio:

vino prodotto da tipiche uve rosse abruzzesi.

Vendemmia:

le uve vengono vendemmiate nella prima metà di settembre.

Vinificazione:

subito dopo il conferimento delle uve in cantina, si procede alla pressatura soffice. Le uve vengono vinificate e lasciate macerare con un breve contatto con le bucce di 6 ore. La vinificazione è realizzata in cisterne d'acciaio a temperatura controllata. Segue un imbottigliamento sterile a freddo.

Caratteristiche Organolettiche:

di un colore rosato cristallino e vivace. Il bouquet è fresco e delicato con note fruttate piacevoli e intense. Al gusto è ben equilibrato, piacevole, fresco e fruttato.

Abbinamenti gastronomici:

il Cima Rosa si abbina facilmente a piatti leggeri come antipasti, piatti a base di pesce, anche alla griglia, e carni bianche.

Temperatura di servizio:

6° – 8 °C



FOSSO CORNO

SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITÀ VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)