



Fosso Corno

ORSUS Vino Rosato

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 dove vengono vinificate e lasciate macerare con un breve contatto con le bucce per 12-15 ore. La vinificazione è realizzata in cisterne d'acciaio a temperatura controllata. Segue un imbottigliamento sterile a freddo.

Caratteristiche organolettiche:

crystalino, questo rosé di colore vivace possiede un bouquet fresco, con note fruttate ed eleganti. All'assaggio si presenta ben equilibrato, piacevole, fresco e fruttato.

Abbinamenti gastronomici:

l'Orsus Rosé 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.

