

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. Le uve vengono vinificate in bianco così da poter raggiungere un colore delicato e una texture elegante. 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, delicato.

Abbinamenti gastronomici:

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

