



VINO ROSSO AROMATICO

ROSA ROSSA

Il colore è rosso rubino più o meno intenso con riflessi aranciati dal secondo anno di vita. Il profumo è ampio e persistente con evidenti note floreali di rosa. Il sapore è piacevole, morbido, molto elegante. È un vino che si può invecchiare per 3-4 anni, in quanto ha sempre una buona struttura alcolica.

DENOMINAZIONE: Vino rosso secco aromatico

VITIGNO: 100% Bracchetto

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale prima decade di settembre

AFFINAMENTO: acciaio inossidabile

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente sui 13 - 13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: con formaggette di capra stagionate, con piatti di pesce (ottimo con lo stoccafisso) ma anche con piatti della cucina asiatica, piccanti e ricchi di spezie.