

ROSATO IGT



UVE: Aleatico, Sangiovese, Syrah
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo - argilloso
FERMENTAZIONE: breve macerazione sulle bucce
AFFINAMENTO: acciaio e bottiglia

ALCOL: circa 13%

COLORE: rosa cerasuolo
PROFUMO: frutta rossa fresca
SAPORE: leggero, fresco, equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C
ABBINAMENTO: pesce, primi piatti

GRAPE VARIETY: Aleatico, Sangiovese, Syrah
SOIL TYPE: calcareous - clay soils
FERMENTATION: short skin contact maceration
AGING: stainless steel and bottle

ALCOHOL: approx. 13%

COLOUR: cherry pink
NOSE: fresh red fruit
PALATE: light, fresh and balanced

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C
FOOD PAIRING: fish and pasta dishes