

Rosato +39



Tipologia: Rosato terre di Chieti I.G.T

Titolo alcolometrico: 13.00%

Tipo di terreno dei vigneti: argille ricche di sabbia

Resa per ettaro: 90 q.li

Epoca della vendemmia: Ottobre

Fermentazione: in serbatoi Inox a temperatura controllata



Caratteristiche organolettiche:

è un vino rosato più o meno carico, odore intenso, persistente, sapore tipico, caratteristico, secco

Temperatura di servizio: 10-12°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Abbinamenti Gastronomici:

dagli antipasti di pesce ai salumi, dai primi piatti agli arrostiti, ottimo anche con formaggi delicati

