

BAG IN BOX 10 LITRI VINO ROSATO

Classificazione:

vino rosato prodotto in Italia

Uvaggio:

Rondinella 50%, Corvina 30%, Molinara 20%

Zona di produzione:

colline moreniche dal Garda a Rivoli Veronese e zona collinare di Caprino Veronese

Vendemmia:

uve raccolte nella terza decade di settembre, sia manualmente che meccanicamente

Vinificazione:

classica vinificazione in bianco, con spremitura delle uve a basse pressioni, decantazione statica del mosto che viene inviato limpido a fermentare. Vinificazione a temperatura controllata di 18 gradi °C, con successivi travasi e affinamento in acciaio inox

Profilo sensoriale:

classico colore rosè tenue e cristallino; al naso note leggere di frutta rossa; al palato si presenta deciso, fresco e piacevole

Abbinamenti:

vino per tutti i giorni, si apprezza come aperitivo in compagnia, ottimo se accompagna il classico spuntino mattutino o la merenda italiana. Delizioso nel periodo estivo per la piacevolezza che dona ai genuini piatti della cucina italiana

Temperatura di servizio:

12-16 gradi °C

Bag in Box e contenuto:

per una buona conservazione del prodotto si consiglia di riporre il bag in box in un luogo fresco e asciutto. Contenuto 10 litri

Confezionamento:

in bag in box da 10 litri

