



ALBARESE

ROSATO

BIOLOGICO

DOC MAREMMA TOSCANA

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Ciliegiolo

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.

AFFINAMENTO: Tre mesi sui lieviti in vaso vinario di cemento, due mesi in bottiglia.

COLORE: Rosa ciliegia luminoso.

PROFUMO: Floreale con note di rosa e fiori bianchi di ciliegio.

SAPORE: Ricco di polpa, nello stile classico dei rosati toscani, fresco al palato, combina con eleganza note floreali e di frutta matura con un finale piacevole ed espressivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

CIBO & VINO: Un vino da tutto pasto che ben si abbina a piatti della tradizione maremmana, dalle paste fatte a mano, alle zuppe estive ed invernali, agli sformati di verdura, carne bianca in cottura delicata, piatti di pesce.

CONSERVAZIONE: In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche nei due anni dalla vendemmia.

