



BAG IN BOX ROSATO

DISPONIBILI CONFEZIONI 5 E 10 L.

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Sangiovese

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: Diraspa-pigiatura soffice, pressatura, breve contatto con le bucce, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Quattro mesi su fecce fini in acciaio inox.

COLORE: Rosa cipria luminoso.

PROFUMO: Nitido, fruttato con note di lampone e sfumature floreali.

SAPORE: Fresco, equilibrato, buona persistenza di frutto ed un finale con note saline e minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C. La sacca può essere tolta dalla scatola e raffreddata in frigo.

CIBO & VINO: Come aperitivo o come vino da tutto pasto, ben si abbina a taglieri di salumi e crostini, pasta alla vongole, zuppe di pane, verdure crude e stufate, pesce e carni bianche, formaggi freschi.

CONSERVAZIONE: In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Da bersi, preferibilmente, entro 1 anno dall'acquisto. Aperto si consiglia di consumarlo entro 1 mese.

