



# 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.

