

Rosato di San Vito

Uve:

Sangiovese in purezza allevato a cordone speronato;

Vendemmia:

manuale in cassetta nella seconda decade di Settembre;

Vinificazione:

in bianco con fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox;

Maturazione:

in serbatoi di acciaio inox;

Alcool: 13,0 % Vol.;

Esame organolettico:

dal colore rosa cerasuolo sprigiona all'olfatto un bouquet fruttato e intenso, al gusto risulta fresco, morbido e con un retrogusto di frutti di bosco;

Abbinamento:

si abbina pregevolmente ad antipasti, zuppe, carni bianche e formaggi freschi;

Temperatura di servizio:

servire ad una temperatura intorno agli 8 – 10 °C;

Formato: 750 ml.

**Fruì paratis**

Goditi le cose che hai
(Orazio)