

## ROSATO IGT

**Uve:** 100% sangiovese

**Vinificazione:** in acciaio

**Permanenza sulle piccole fecce:** 4 mesi

**Affinamento in bottiglia:** oltre 2 mesi

**Grado alcolico:** 12 % Vol.

**Temp. di Servizio:** 12 °C

**Colore:** rosa tenue, brillante con riflessi ciliegia.

**Profumo:** Frutta fresca e piacevoli note floreali ne caratterizzano l'olfatto.

**Sapore:** al gusto è pieno, avvolgente, freschezza e sapidità lo rendono equilibrato ed elegante.

**Abbinamento:** formaggi, oppure con primi piatti freschi, ottimo anche gli affettati. Il nostro rosato grazie alla sua morbidezza e acidità, si sposa perfettamente con tutti i piatti a base di pomodori.

**TOT. bottiglie prodotte:** 8.500

