



<i>Vitigno:</i>	<i>Prodotto da un'attenta selezione di uve Raboso e Merlot.</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>"In bianco": il mosto viene subito separato dalle bucce in modo tale da creare un vivace colore rosato e darne freschezza e fragranza. La fermentazione è naturale con lieviti selezionati a temperatura controllata.</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>Colore rosa intenso e vivace, profumo fruttato, elegante. Vino fresco e piacevole, con note di fragola selvatica.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Si accompagna bene con formaggi freschi e salumi, ottimo anche con il pesce. Sempre piacevole come aperitivo e fuori pasto.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>6-8 °C</i>
<i>Alcool:</i>	<i>11 % vol.</i>
<i>Zuccheri:</i>	<i>16 gr/l</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>5,5 gr/l</i>
<i>Pressione:</i>	<i>2,5 atm</i>
<i>Confezioni:</i>	<i>Da 0,75 lt. cartoni da 6 - 12 bottiglie. Disponibili con tappo Metico<sup>®</sup> o con tappo sughero e legatura Corda<sup>®</sup>. Da 0,375 lt. cartoni da 12 bottiglie. Disponibile solo con tappo Metico<sup>®</sup>.</i>