



<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 a raggiungimento di una giusta colorazione rosa. La fermentazione è naturale con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18 °C in autoclave.</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>Colore rosa intenso e vivace, dal profumo fruttato, elegante e persistente. In bocca si sente la fragola selvatica, vino fresco, piacevole e con una morbidezza equilibrata.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Ottimo come aperitivo, perfetto con tutte le portate di pesce, con primi piatti e formaggi freschi.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>6-8 °C</i>
<i>Alcool:</i>	<i>11 % vol.</i>
<i>Zuccheri:</i>	<i>18 gr/l</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>6 gr/l</i>
<i>Pressione:</i>	<i>5 atm</i>
<i>Confezioni:</i>	<i>Da 0,75 lt. cartoni da 6-12 bottiglie.</i>