



ROSATO BIOLOGICO



Storia: questo vino biologico è ottenuto con uve di alta qualità provenienti dalla Puglia

Denominazione: Puglia IGT

Metodo di Produzione: biologico

Uve: 100% Sangiovese

Vinificazione: Pressatura e diraspatura dei grappoli avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata 14/16 gradi

DATI ANALITICI

Alcol: 12% Vol.

Zuccheri residui: 6 g/l

Acidità: 6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosa pallido

Aroma: leggermente fruttato, lampone

Gusto: armonioso, fresco, piacevolmente fruttato

ABBINAMENTI

Piatti di pesce, granchio e insalate, pizza, mozzarella di bufala, pomodori farciti.

Disponibile sia con tappo sughero che stelvin