

Rustichel VINO ROSATO

Vitigno: Uve autoctone.

Colore rosa cerasuolo carico.

Profumo ampio con sentori di fragola, mirtillo, ciliegia e lampone. Intenso e persistente al gusto, con buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

Affinamento: quattro mesi in acciaio

Longevità: può arrivare a 3 anni

Gastronomia: Eccellente con salumi, formaggi freschi, piatti a base di pesce, pizza e grigliate miste

Temperatura: 10/12°C

Grape varietal: Autochthonous grapes

Deep cherry- pink colour.

A rich bouquet with notes of strawberry, blueberry, cherry and raspberry.

Intense and persistent taste with a good balance between freshness and smoothness.

Ageing: 4 months in stainless steel

Longevity: it can last 3 years

Recommendations: excellent with salami, fresh cheese, fish, pizza and mixed grilled meats

Serving Temperature: 10/12°C

Rebsorte: *Autochthone Trauben*

Leuchtendes Rosarot

Reiches Bouquet mit Anklängen von Erdbeere, Blaubeere, Kirsche und Himbeere.

*Intensiver und anhaltender Geschmack mit einer guten Balance zwischen Frische und Weiche.***Ausbau:** 4 Monate im Stahlfass

Lagerfähigkeit: *bis zu 3 Jahren*

Empfehlung: *Passt hervorragend zu Salami, jungem Käse, Pizza, Fischgerichten und gegrilltem Fleisch.*

Serviertemperatur: 10/12°C

