

NOJARIS

ROSATO

vino frizzante



VINO OTTENUTO DA UVE RABOSO VINIFICATE IN BIANCO. OFFRE UN BOUQUET AROMATICO PARTICOLARMENTE INTENSO CARATTERIZZATO DA NOTE FRUTTATE. OTTIMO COME APERITIVO SI ACCOMPAGNA BENE ANCHE CON ANTIPASTI DI PESCE. VA SERVITO ALLA TEMPERATURA DI 8-10 °C.



DENOMINAZIONE

ROSATO
VINO FRIZZANTE

UVE

OTTENUTO DA UVE RABOSO

PROVENIENZA

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI CHIARANO I CUI TERRENI SONO A MEDIO IMPASTO TENDENTE ALL'ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

SYLVOZ

EPOCA DI VENDEMMIA

DAL 20 AL 30 SETTEMBRE A SECONDA DELL'ANNATA

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA VIENE CONDOTTA CON LIEVITI SELEZIONATI AD UNA TEMPERATURA DI 14-15 °C

GRADAZIONE ALCOLICA

11% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE ROSATO INTENSO. OFFRE UN BOUQUET AROMATICO E FRUTTATO CON NOTE DI LAMPONE E MORA

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

ANTIPASTI DI PESCE, CARNI BIANCHE E VERDURE GRIGLIATE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



BOSCO DEL CORNER®