



Rosè

Vino Rosato

Il Vino Rosato è un vino fresco e fragrante, espressione della tradizione vitivinicola della regione. Ottenuto da un'accurata selezione di uve rosse vinificate in bianco, si distingue per il suo equilibrio tra vivacità e morbidezza. La sua struttura elegante e il bouquet fruttato lo rendono un'ottima scelta sia per un aperitivo che per accompagnare piatti leggeri.

Varietà di uva: Selezione di vitigni autoctoni piemontesi

Tenore alcool: 13/12,5%

Vinificazione: acciaio e vetro

Colore: rosa tenue con riflessi brillanti

Profumo: Fresco, con note di frutti rossi e fiori primaverili

Sapore: delicato, con una piacevole freschezza

Consumo: nei 2-3 anni

Temperatura servizio: 8/10°C

Tipo di bottiglia: Bordolese

Volumi: 0,75cl

Imballo: scatole da 6/12 bottiglie