



**LAMONARCA**  
VINICOLA

# BELLA VITE ROSATO

Lt. 1 (Brick)

## Caratteristiche

### TIPO

Rosato

### VARIETÀ

Sangiovese e Montepulciano

### CLASSIFICAZIONE VINO

Vino da tavola

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Spalliera, Tendone e Alberello

### EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre (Sangiovese), metà ottobre (Montepulciano)

### VINIFICAZIONE

Le uve rosse selezionate vengono diraspate e pigiate in pressa soffice con breve macerazione. La fermentazione del mosto fiore si svolge per una settimana in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

### FERMENTAZIONE

Serbatoio in acciaio inox da 1000 HI

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

14°C - 15°C

### GRADAZIONE ALCOLICA

10,50% Vol.

### COLORE

Rosato tendente al violaceo

### GUSTO E OLFATTO

Offre un bouquet ampio fruttato, armonico e di buona freschezza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE

8°C - 12°C

### ABBINAMENTO

Primi piatti delicati, pesce, carni bianche e formaggi stagionati

### CUCINA PUGLIESE

Minestrone di verdure, orecchiette con cime di rapa, coniglio in agrodolce, zuppa di pesce e tonno

### FORMAGGI PUGLIESI

Scamorza e caciottina fresca



## BELLA VITE ROSATO LT 1 (BRICK)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione esterna confezione (cm)	Tipologia collo	Codice EAN articolo	Pezzi per collo	Colli per piano	Pezzi per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Unità di vendita per pallet	Peso totale pallet (Kg)
36 x 24 x 22	7 x 7 x 21	Cartone	8005479004056	15	10	150	6	60	146,5	900	1000

**Azienda Vinicola ed Olearia di Francesco Lamonarca & C. snc**

70037 Ruvo di Puglia (BA) - Via P. Ravanas, 1 - Zona Industriale - Tel. 080.361.2170 - 080.362.8200 - www.lamonarca.it