

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 3 (PET)

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)
26,6 x 39,8 x 27,8	13,2 x 13,2 x 27,7	Termo	8005479021749	6	9	54	5	45	152	270	850