MARCHETTO

VINO ROSATO FRIZZANTE "FIORI D'ACACIA"

Vino rosato frizzante prodotto con uve selezionate, ideale come aperitivo o con portate di pesce sia cotto che crudo. Si serve preferibilmente freddo nel secchiello del ghiaccio per accompagnare le calde serate estive. Vino piacevole e stuzzicante, con un bouquet floreale e piacevole.

UVAGGIO	70% Cabernet, 30% Merlot
ZONA PRODUZIONE	pianura
METODO COLTIVAZIONE	pergola
PERIODO VENDEMMIA	metà settembre
VINIFICAZIONE	a temperatura controllata in acciaio e fermentazione charmat
GRADAZIONE	11%vol
CAPACITÀ BOTTIGLIE	0,750 lt
CONFEZIONI	6 o 12 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7° C

AZIENDA VITIVINICOLA MARCHETTO S.S.A. - VIA MONSIGNOR FOSSA' 3, 36053 GAMBELLARA (VI)
info@marchettovini.it