



“FIORI D’ACACIA ROSÉ” VINO ROSATO FRIZZANTE

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 di frutti a bacca rossa.



Enjoy your life!

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	5° - 7° C