

B

P r o d u t t o r e n e l l a t e r r a d i C o r t o n a



PIET ROSE'

(vino rosato)

L'uva diraspata e selezionata viene fatta macerare per alcune ore in un ambiente saturo di gas inerte e ad una temperatura di 5°C prima di essere spremuta. La fermentazione avviene ad una temperatura non superiore ai 13°C.

Uve: Syrah - Sangiovese – Merlot

Affinamento: in acciaio inossidabile per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore "rosa antico" con straordinari profumi di frutta rossa e fiori. Una spiccata acidità in perfetto equilibrio con alcool e zuccheri.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, trova molteplici abbinamenti con pesce, carne e formaggi.

Temperatura di servizio: 8-10°C