



ROSA DI BOSCO NESTORE BOSCO

DENOMINAZIONE: ROSATO IGP COLLINE PESCARESI

PROVENIENZA: ABRUZZO

COLORE: ROSSO CILIEGIA BRILLANTE

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0%

VITIGNI PRINCIPALI: MONTEPULCIANO E ALTRE UVE ROSSE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A FREDDO CON BREVE MACERAZIONE DELLE BUCCE

PROFUMO: INTENSO E PULITO; NOTE DI FRAGOLA, LAMPONE, CILIEGIA, SEGUITE DA AROMI DI CICLAMINO, PRUGNA E ROSA

SAPORE: INTENSO E FRESCO, DI BUON CORPO. DELICATI SENORI DI CILIEGIA E LAMPONE

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PASTE RIPIENE, PIZZA, FORMAGGI FRESCHI, CARNI BIANCHE ARROSTO, PESCI ARROSTO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°

ALLERGENI: CONTIENE SOLFITI