



TORO ROSATO I.G.T. BIO

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

DENOMINAZIONE:

TORO ROSATO I.G.T. BIO

TIPO DI VARIETA':

DI COLORE ROSA CERASUOLO INTENSO.

SAPORE E PROFUMO:

DAL GUSTO EQUILIBRATO, CON GIUSTA FRESCHEZZA E GUSTO SAPIDO, DI BUONA PERSISTENZA.

DAL PROFUMO FRUTTATO CHE RICORDA FRAGOLINA DI BOSCO E LAMPONE E FLOREALE, CREANO RICORDI DI ERBE AROMATICHE.

VITIGNO:

MARCHESANA, GIOIA DEL COLLE:
ALEATICO 40%, PRIMITIVO 30%, AGLIANICO 30%.

RACCOLTA:

RACCOLTA MECCANICA
NELLA PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE.

BOTTIGLIE PER CARTONE:

N°6.

BOTTIGLIA:

DA 750 ML.

INFORMAZIONI ANALITICHE:

GRADAZIONE:

12% VOL.

INFORMAZIONI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

CONSIGLIATA TRA I 12 E I 14° C.

ABBINAMENTI SUGGERITI:

SI ABBINA BENISSIMO A PIATTI A BASE DI PESCE.

DESCRIZIONE:

VINO FERMO BIOLOGICO, INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA. PROVENIENTE DAI VIGNETI DI GIOIA DEL COLLE (BA). VITI ALLEVATE A CORDONE SPERONATO, PRODOTTO DA UVE ATTENTAMENTE SELEZIONATE. E HA FERMENTAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX PER 20 GIORNI AD UNA TEMPERATURA DI 13°C.

