

Rosato di Bacco



TERRENO: **CALCAREO**
PERIODO DI VENDEMMIA: SETTEMBRE
INVECCHIAMENTO: 4- 5 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 12.00% – 12.50%
ZUCCHERI: 3.00 - 4.00 g/l
ACIDITA': 5.50- 6.50 g/l
SOLFOROSA: 60- 90 mg/l
CARATTERISTICA: VIVACE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Intenso color rosato con riflessi che variano dal corallo al salmone.

Aroma: Floreale con persistenti note fruttate.

Sapore: Delicato ma di carattere, con una buona pienezza e persistenza

Temperatura di Servizio: 8-12 ° C

Si può conservare: 2-3 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

accompagna bene tutto il pasto, ottimo per antipasti e primi piatti

