



BRIXIO

Vino Rosato

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	2000 bottiglie da 750 ml
UVE	Sangiovese 70%; uve autoctone 30%
VENDEMMIA	settembre - ottobre, raccolta a mano
VINIFICAZIONE	pressatura soffice, chiarifica statica a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
MATURAZIONE	sulle fecce in vasca di acciaio per 3 mesi
AFFINAMENTO	in bottiglia per 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

In bocca è fresco, sapido e morbido, molto equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con appetitosi aperitivi. Si accompagna ad antipasti di terra e di mare. Si può servire con primi di pesce o con zuppe di legumi e cereali. Ideale l'abbinamento con secondi leggeri a base di pesce ed in particolare a crostacei.

PERCENTUALE ALCOL 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C

CONTIENE SOLFITI

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

