



ROSATO

VINO FRIZZANTE

Provenienza Vigneti di Precenico (Udine)

Tipo di terreno Argilloso

Uve Vino ottenuto da uve rosse

Vinificazione Classica in bianco, con pressatura soffice e separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata a 16-17 °C

Spumantizzazione Metodo Charmat

Affinamento In bottiglia

Alcool 11% vol.

Caratteristiche tipiche È un vino dal profumo fine e intenso ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve rosse

Abbinamenti consigliati Si abbina agli antipasti freddi e caldi, ai primi piatti, alle carni bianche e al pesce ai ferri

Temperatura di servizio Offre il meglio di sé alla temperatura di 6-8 °C

.....
Codice Ean: 8032869490144

Tipo di confezione: cartone da 6 bottiglie
.....



dal 1888, Viticoltori

BACCICHETTO
VITTORINO