



Allgemeines:	Frischer, intensiver, fruchtbetonter trockener Roséwein aus Ciliegiolo- und Sangiovese-Trauben. Kühl serviert ist der Rosato ein perfekter Wein für einen lauen Sommerabend.
Rebsorten:	Ciliegiolo, Sangiovese
Produktionsstandort:	Magliano in Toscana
Produktionsmenge (Flaschen):	7.000
Trinktemperatur:	8C - 10C
Alkohol:	13%
Restzucker:	2,57 g
Säure:	5,44 g/l
ph:	3,19
Lagerfähigkeit:	1- 2 Jahre
Vegan:	Ja
Kontrollstelle & Qualität:	IT-BIO-006, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, Naturland Fair
Herstellung:	Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens 1 Monate in der Flasche vor in Verkaufbringung
Geschmack:	Fruchtiger Roséwein mit intensiver Nase roter Früchte. Frisch und rein, mit mineralischem Abgang.
Verwendung:	Der Roséwein wird kühl getrunken - 8-10 °C Serviertemperatur. Er passt hervorragend zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch.
Inhalt:	0,75 l
EAN Stück:	



8018759001829