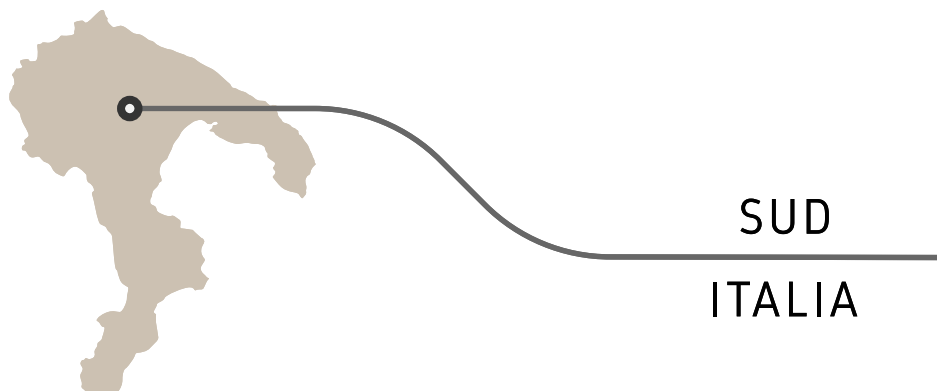




IL ROSÈ

Quarta Generazione
IGP BASILICATA



UVE:
Rosse
di Basilicata

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5%

PRODUZIONE
2000 bottiglie

VIGNETI: Situati a 500 mt slm in Basilicata

VINIFICAZIONE: Vino rosato ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve rosse, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 15° a 18°C.

CARATTERE: Elegante, colore rosa, bouquet fruttato intenso, con chiari sentori di ciliegia, fragola e lampone, con nuances tipiche del territorio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

il Rosè

ROSATO BASILICATA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



“Un vino un vino ideale per ogni momento della giornata”