

Oltremare ROSATO

COLLINE TEATINE IGT
BIOLOGICO



Uve	Uve a bacca rossa del territorio
Area	Colline Teatine - CH - Abruzzo
Vinificazione	Uve raccolte, pressate immediatamente senza macerazione e vinificate a bassa temperatura assieme. Dopo la vinificazione il vino affina per 6 mesi in acciaio.
Caratteristiche	Colore rosa tenue, al naso floreale, profumi di banana, ananas pera, fragolina di bosco, e ciliegia selvatica. Al palato fresco, elegante e dal piacevole finale.
Abbinamenti consigliati	Perfetto in aperitivo, si sposa con piatti di crudo di mare e frittura di paranza adriatica.
Temperatura di servizio	8/10°
Analisi	Alcool 12,5% Vol

Premi

