



LA CORTE

Rosato



VITIGNI: Corvina e Merlot.

VIGNETI: pianura di Monteforte d'Alpone e ai piedi delle colline di Montecchia di Crosara.

VENDEMMIA: fine settembre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vinificate separatamente in rosato ad una temperatura di 18°C.

AFFINAMENTO: in cisterne d'acciaio

COLORE: rosato tenue.

PROFUMO: ricco, floreale.

PALATO: secco, con un finale di frutti rossi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
ideale come aperitivo o da servire accompagnato a finger food o pasti veloci durante tutto il giorno.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 10°C.



Cantina di Monteforte