



Antico Monastero



Blush Rosè Wine

NOTE TECNICHE:

Produttore: Bosio

Vitigno: Moscato 95%-Bracchetto 5%

Alcool: 5.5%

Colore: Rosè

Zucchero residuo: 115 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Nord Italia

Altitudine: 200m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: 24 ore a temperatura bassa

Periodo di fermentazione: 4 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE:

Impressione di degustazione: Dolce, morbido con note di frutta e fiori.

Temperatura di degustazione: 8° C

Abbinamento con il pasto: Ideale come aperitivo o a fine pasto con frutta, formaggi stagionati o torta di nocciole

