

SCHEDA TECNICA

ENOCULTORI**VINO ROSATO SENZA DOP E IGP****Bag in box Litri 5 with tap**

Vitigno: Montepulciano

Area di produzione: Regione Abruzzo

Vinificazione: Pigiadiraspatura e successivo raffreddamento del pigiato alla temperatura di 15° C per circa dieci ore.
Successiva separazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 13°C in serbatoi di acciaio inox.
Fermentazione malolattica non svolta,
affinamento in serbatoi di acciaio inox

Caratteristiche sensoriali: Di colore rosso ciliegia tenue, con profumi di mandorla e rosa canina; dal sapore armonico e fragrante.

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti e secondi a base di carni bianche, e brodetto di pesce.

Gradazione Alcolica: 13,00 % vol.