

WINE



# ROSÉ

Le uve vengono raccolte a mano nella seconda metà di Settembre per mantenere la naturale freschezza. Una volta che il frutto arriva in cantina le uve vengono raffreddate e poi pigiate dolcemente, dopo questo primo passaggio il succo e le bucce riposano durante la notte nella pressa, satura di azoto, al fine di evitare l'ossidazione e preservarne le note varietali.

DENOMINAZIONE



VINO ROSATO

AREA DI PRODUZIONE



LOMBARDIA - OLTREPÒ PAVESE

TEMPERATURA DI SERVIZIO



6-8°C

COLORE



ROSA CERASUOLO



GRADO ALCOLICO



11,5% VOL

FORMATO LATTINA



250 ML - 2 BICCHIERI

# BEVA

(CAN)