

Ortense

ROSATO

Zona di produzione: Regione Abruzzo, Italia
Production Area: Abruzzo Region, Italy



Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un brevissimo contatto con le bucce, viene vinificato a temperatura controllata.

Vinification: must, resulting from the soft grapes, is vinified at a controlled temperature, after being left in contact with the skins for a short time.



Colore: rosato
Colour: bright pink



Olfatto: delicato e fruttato con sentori di ciliegia e fragola. **Bouquet:** delicate and fruity with notes of cherry and strawberry.

Gusto: fresco, morbido e di medio corpo.
Taste: fresh, plush and middle - bodied.



Abbinamenti: primi piatti, ottimo con zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza

Food pairing: main courses, fish-based soups, white meat or soft cheese.

Perfect with pizza.

Formato: 5 l
Size: 5 l.



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Uve: a bacca rossa
Grapes: Red berry grapes



Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content: 12% Vol.

