



SUAVIS

VINO ROSATO



FICHE TECHNIQUE

Type de vin: Vin rosé

Cépages: Sangiovese

Terrain: En collin

Système de culture: Guyot

Vinification: Le moût obtenu du pressage délicat des raisins est mis à décanter pendant 12-18 heures, puis est mis à fermenter dans des récipients en acier inox. La fermentation se fait lentement en maintenant une température d'environ 18 °C jusqu'à épuisement des sucres

Couleur: Rosée

Notes olfactives et gustatives: Un parfum net et délicat avec des fragrances florales. Parfumé et frais en bouche, gouleyant avec une bonne structure et une bonne acidité. Final salin qui s'estompe graduellement sur des notes de cerise

Température de service: 10/12 °C

Degré alcoolique: 12.5 degrés

