WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

ROSATO IGT

TERRITORIUM
Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN
100% Sangiovese.

VINIFIKATION
Zartpressung der reifen Weinbeeren. Schalenmazeration von 10 bis 18 Stunden bis die Extraktion die gewünschte Farbe erreicht hat.
Fermentierung bei 19° Grad.

FARBE
Zartrosa.

DUFT
Genügend intensiv, fein, fruchtig nach roten Beeren.

GESCHMACK
Frisch, leicht, ausgeglichen und halbtrocken.

TRINKTEMPERATUR
Bei 11-13°C.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN
Ausgezeichnet als Aperitif, zu Fischgerichten und Krustentieren.

ALKOHOLGEHALT
12,5% Volumenprozent.