



# TORO ROSATO I.G.T. BIO

## *CARATTERISTICHE SPECIFICHE*

### *DENOMINAZIONE:*

TORO ROSATO I.G.T. BIOLOGICO.

### *CLASSIFICAZIONE:*

VINO ROSATO FERMO BIOLOGICO.

### *VITIGNO:*

40% ALEATICO, 30% PRIMITIVO, 30% AGLIANICO. VIGNETI SITUATI A GIOIA DEL COLLE NELLA PROVINCIA DI BARI.

### *VENDEMMIA:*

INIZIO / METÀ SETTEMBRE.

### *SAPORE:*

SNELLO, EQUILIBRATO CON PIACEVOLE FRESCHEZZA, FINALE PERSISTENTE E DELICATAMENTE BALSAMICO.

### *COLORE:*

ROSA CERASUOLO INTENSO.

### *PROFUMI:*

FINI PROFUMI FRUTTATI DI FRAGOLINA DI BOSCO E LAMPONE, FLOREALI DI ROSA, IMPREZIOSITI DAL RICORDO DI ERBE AROMATICHE.

### *BOTTIGLIE PER CARTONE:*

N°6.

### *FORMATO:*

750 ML.

## *INFORMAZIONI ANALITICHE*

### *GRADAZIONE:*

12% VOL.

## *INFORMAZIONI*

### *TEMPERATURA DI SERVIZIO:*

CONSIGLIATA TRA I 8°C E I 10°C.

### *ABBINAMENTI SUGGERITI:*

PIATTI A BASE DI PESCE.



Elite Wine

Via Cimitero, 30

41014 Castelvetro di Modena (MO) ITALY

info@elitewine.it

www.elitewine.it

+39 3386788450