



Silvestroni
CASA VINICOLA



ROSATO "SOLEIL" I.G.T.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Uve: Sangiovese Montepulciano

Zona di produzione: Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione controllata. Le bucce rimangono a contatto per alcune ore, segue separazione delle bucce e vinificazione in bianco

Gradazione alcolica: 11,5°

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: rosa cristallino

Olfattivo: sentori fruttati di ciliegia e fragola

Gustativo: fruttato e morbido

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: antipasti e frittura a base di pesce, carni bianche

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Casa vinicola Silvestroni
Camerata Picena (AN) – ITALY

www.silvestroni.it