



FASTI

Rosato del Frusinate IGT

Tipologia vino: Merlot 100%

Zona di produzione: Territorio Comunale di Casalvieri (FR)

Epoca di impianto: anno 2007

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentini di acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C

Invecchiamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Olfatto: Dal profumo fruttato e con lievi note speziate.

Palato: Armonioso ed equilibrato con una buona morbidezza e la giusta acidità.

Abbinamenti gastronomici: Compagno ideale per i barbecue estivi sia di pesce che di carne.

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl

Via Giacomo Balla, 2

San Cesareo, 00030 (RM)

P.IVA 14472261008

Tel - 329 164 0957

info@tenutacervelli.com

www.tenutacervelli.com