



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

Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in bianco, affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Olfatto: Dal profumo fruttato con richiami di ribes, fragoline e melograno e con lievi note dolci 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.

Sostenibilità

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO
VERDE



SUGHERO



PLASTICA
ALLUMINIO

 
MADE IN ITALY

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl
Via Giacomo Balla, 2
San Cesareo, 00030 (RM)
P.IVA 14472261008

Cantina:

Via Aurita, 6
03030 – Broccostella (FR)

Contatti:

info@tenutacervelli.com
www.tenutacervelli.com
Tel - +39 329 164 0957