



## 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](mailto:info@tenutacervelli.com)  
[www.tenutacervelli.com](http://www.tenutacervelli.com)  
Tel - +39 329 164 0957