



FASTI

Rosato del Frusinate IGT

Tipologia vitigno: Merlot 100%

Zona di produzione: Territorio comunale di Casalvieri (FR)

Epoca di impianto: anno 2007

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentazione in inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: Ottenuto con la tecnica del salasso (saignée). Sosta di 6 mesi in serbatoi di acciaio inox sui propri lieviti, seguiti da almeno 2 mesi di sosta in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Olfatto: Al naso si rivela intenso e fragrante. Emergono nitidi sentori di piccoli frutti a bacca rossa, come ribes selvatico, fragoline di bosco e melograno, impreziositi da una sottile e intrigante nota speziata sul finale.

Palato: In bocca è avvolgente, armonioso ed equilibrato. La naturale morbidezza è bilanciata da una fresca spalla acida e da una piacevole sapidità minerale, che dona dinamicità al sorso e un finale pulito e persistente.

Abbinamenti gastronomici: È il compagno ideale per i barbecue estivi, esaltando sia le grigliate di pesce (come tonno o salmone) sia le carni bianche saporite. Si abbina magnificamente anche a taglieri di salumi semi-stagionati, guazzetti di pesce al pomodoro, pizza margherita e formaggi freschi a pasta filata.

Sostenibilità

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



VETRO
VERDE



POLIPROPILENE
A BASSA INTENSITÀ



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 - +39 333 505 7740