

# I Bag-in-Box

Vino ottenuto da uve rosse aromatiche tradizionalmente coltivate dai nostri soci sulle nostre colline. Il mosto, dopo un breve contatto con la buccia, viene fatto fermentare a temperatura controllata (20°) per conservare nel vino il fruttato e la fragranza delle uve da cui proviene. Viene imbottigliato giovane nella primavera successiva alla vendemmia. Ha un colore rosso cerasuolo pallido molto accattivante, un profumo delicatamente aromatico e un gusto sapido e asciutto.



## Rosa di Rovo

• Vino rosato - 10l •

<b>Vitigno</b>	Uve aromatiche
<b>Vinificazione</b>	Il mosto, dopo un breve contatto con la buccia, viene fatto fermentare a temperatura controllata (20°) per conservare nel vino fruttato e fragranza delle uve da cui proviene.
<b>Gradazione alcolica</b>	12,5 % Vol.*
<b>Garde probable</b>	2 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	10° C.
<b>Accostamenti gastronomici</b>	Si accompagna bene agli antipasti saporiti, ai formaggi freschi o leggermente erborinati; ottimo con il pesce. Servito molto fresco con una punta di gin diventa un gradevole, stimolante ed intrigante aperitivo.

\*Dati medi indicativi