

BRIELE VINO ROSATO

Attrante, brillante e inedito. Un'interpretazione sensuale e originale del Nero di Troia che offre nuovi stimoli degustativi per la bevibilità gioiosa e la sorprendente versatilità negli abbinamenti con il cibo.



CLASSIFICAZIONE: Puglia IGP rosato – Nero di Troia

ZONA D'ORIGINE: Puglia

VITIGNI: 100% Nero di Troia

VINIFICAZIONE: Pressatura rapida e delicata dei grappoli interi in ambiente protetto dall'aria. Illimpidimento del mosto fiore per decantazione naturale e lunga fermentazione in tini di acciaio inox a bassa temperatura.

MATURAZIONE: Per 3 mesi su fecce fini sotto gas inerte

COLORE: Rosa polvere lucente

PROFUMO: Seduce la briosità olfattiva dei sentori floreali di lillà e gelsomino fusi con piccoli frutti rossi e sbuffi mentolati.

SAPORE: La vibrante freschezza e piacevole sapidità offrono un'esperienza sensoriale appagante e desiderabile.

**GRADAZIONE
ALCOLICA:** 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: Secco

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:** 10-12°C

**ABBINAMENTI
CONSIGLIATI:** Ideale in abbinamento con antipasti di pesce, piatti ricchi ma delicati come i risotti, con alcuni salumi, con le carni bianche, i piatti di verdure, ma anche con i dolci e la frutta.

TIPOLOGIA BICCHIERE Renano

