



Vino Rosato *Munfrà*

Il vino rosato, sottovalutato ingiustamente per tanto tempo, ha recuperato negli ultimi anni il posto che merita nel mercato italiano ed estero, sia per la riscoperta della tradizione dei vini rosé e sia per la sua qualità organolettica.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso

Area di produzione: Vignale Monferrato e viene prodotto con solo uve rosse

Periodo di vendemmia: fine Settembre inizio Ottobre

Tenore alcolico: 12,5 % VOL

Note sensoriali:

- analisi visiva: colore rosato tendente al rosso chiaro, al naso è fresco, delicato e gradevolmente vinoso, con note floreali di rosa, dal gusto raffinato

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e piatti leggeri. Non disdegna anche l'accostamento con piatti a base di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 9-10°C

Vinificazione a temperatura controllata intorno ai 18-20°C per mantenere intatti i profumi intensi.

