

TENUTETESTARDE

Pinot Nero Terre d'Abruzzo Rosé

Indicazione Geografica Tipica

Biologico

Tipologia Vino rosato

Ubicazione dei vigneti Abruzzo

Uve Pinot nero 100%

Epoca di vendemmia Seconda decade di agosto

Vinificazione Pigiatura Soffice, dei grappoli interi, criomacerazione e controllo della temperatura di fermentazione nei serbatoi di acciaio.

Affinamento in acciaio inox e bottiglia.

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 8/10°C

Colore Rosa delicato

Sapore Profumato e fruttato con note di piccoli frutti rossi, fragole e lamponi. Elegante e persistente.

Abbinamento Ottimo per aperitivo, pesce crudo e crostacei, cucina mediterranea.

