



VINO TRANQUILLO ROSATO

STILLNOVO

- Denominazione: Rosato dell'Emilia IGP
- Vitigno: 100% Lambrusco (Salamino, Grasparossa)
- Vinificazione: Le uve vengono delicatamente pigiate e diraspate e macerate a 5°C per 10-12 ore.
Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per preservare profumi e fragranza
- Descrizione: Rosato profumato e di carattere con sentori di lampone e piccoli frutti rossi.
Vino a tutto pasto, si abbina a salumi, frittura di pesce, piatti leggeri e delicati a base di verdure, finger food
- Gradazione alcolica: 11,5% VOL.
- Temperatura di servizio: 8°- 10°C
- Formati: 0,75l