



OSE' Rosato di Merlot Ticino DOC

Uve: Merlot

Zona di produzione: Ticino

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: rosa salmone

Profumo: intenso, con note floreali di fiori bianchi
come le zagare (fiori di limone)

Sapore: fresco, persistente, sapido, buona rotondità,
grande piacere di beva

Temperatura di servizio: 10° C

Invecchiamento: è consigliato berlo giovane (1 - 2 anni)

Accompagnamento : ottimo aperitivo, piatti freddi come prosciutto crudo, carpacci di
pesce di lago marinati e profumati agli agrumi, paste con sughi
delicati, pesci di lago con preparazioni leggere.