



Vallombrosa rosato Ticino DOC

fermentazione controllata a bassa temperatura (~ 18° C)

Uve: Merlot

Zona di produzione: Ticino

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: rosa vivo

Profumo: molto fine e fruttato

Sapore: vino giovane, fragrante e vivace

Temperatura di servizio: 10° C

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

Accostamento: ottimo aperitivo, adatto con salumeria, pesce, carni bianche e funghi