



"Maestrale" Rosè  
Maremma DOC

Bastano sei ore di macerazione del cilieggiolo, per ottenere l'intenso colore rosato del Maestrale. Ottima la consistenza del vino, il bouquet è abbastanza intenso con profumi che ricordano fiori e frutta rossa, marasca in evidenza. Palato avvolgente, morbido e consistente.

Indicazioni:

Come per altri rosè consiglio il Maesrale come piacevole anello di congiunzione tra gli appassionati di vino bianco e i tifosi del "rosso a tutti i costi".

Abbinamenti:

Da provare con i piatti estivi freddi, tartare, e roast beef.



DETTAGLI  
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rosè
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Cilieggiolo 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Maremma DOC Rosè
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	12° C