



"Le Fornaci" Rosè

Rosa tenue, fragrante, fine, profumi di pompelmo rosa, fiori di pesco, buccia di mandarino. Palato fresco, elegante e sottile, ottima freschezza che riporta all'agrumi. Finale persistente ed armonico.

Abbinamenti:

Antipasti delicati, Torta di Riso, secondi piatti di pesce, cucina orientale. Ideale per la pizza.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rosè
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Turbiana 90%, Rondinella 10%
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Vino Rosato
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	12 °C nel calice.