

FOSCARO

ROSÉ

Classificazione: I.G.T. Veneto

Varietà: Pinot Bianco e Pinot Nero

Vinificazione: Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16° C.

Alcool: 10,5% vol.

Colore: Rosa tenue.

Profumo: Vinoso, fresco e delicato, etereo.

Sapore: Asciutto, deciso, fragrante.

Abbinamenti: Ideale vino da tutto pasto, si accosta in particolare ad antipasti di mare all'italiana e alle carni bianche in genere.

Temperatura di servizio: Servire fresco a 9-10 °C.



VINO FRIZZANTE

lamarca@lamarca.it