



# Rosamunda

## Igt Rosato

*Uvaggio:* Vermentino

*Gradazione:* 13,5% vol

*Formato:* 0.75l

*Vinificazione:* Spremitura delicata con diraspatrice. La fermentazione dura circa 20 giorni a temperatura controllata 14/15%.

*Affinamento:* affinamento per 7 mesi con fecce nobili, segue affinamento in bottiglia.

*Degustazione:* colore paglierino brillante con baglieri verdi, al naso invitante ed intenso di pesca, albicocca, impreziosito da tocco iodato. È la freschezza il primo stimolo gustativo, che irradia una bocca ricca, morbida e dalla gustosa sapidità. Servire a 8-10°.

Accompagna primi piatti della cucina di mare, carni bianche, pesce, fritture e pecorino.

