



LA
PESGINELLA
AZIENDA AGRICOLA



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, frittura e pecorino.

