



IL CONTE VILLA PRANDONE

ROSE' & ROSE

MARCHE ROSATO IGP



VINIFICAZIONE - Le uve vengono lavorate con cura: una pressatura soffice e un breve contatto con le bucce (qualche ora) ne esaltano i profumi e il carattere. La fermentazione avviene a temperatura controllata e un affinamento di alcuni mesi in acciaio inox ne preserva la freschezza e l'autenticità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Un rosa chiaro e brillante con seducenti riflessi salmone.

Profumo: Elegante e floreale, con deliziose note di rosa fresca che evocano la primavera.

Gusto: Morbido e armonico, sorprende con una freschezza fruttata e un'acidità equilibrata che accarezza il palato, regalando un'esperienza piacevolmente vibrante.

Temperatura di servizio consigliata: 8/10°C

Suggerimenti gastronomici: Rosato delicato che si abbina perfettamente ai sapori mediterranei, come la tapenade, le rillettes di pesce o di gamberi, ma anche con i formaggi freschi di capra.

Uva: Bland di uve a bacca Rossa "In conformità al disciplinare di produzione oltre ai relativi metodi di produzione"

Annata: 2025

Grado Alcolico: 12,50% vol.

Contenuto: 750ml

Suolo: Prevalentemente argilloso

Prodotto in Italia - Contiene Solfiti

Link tabella Nutrizionale: <https://s.imero.io/5Ymf7MT>

AWARDS



94 pts



92 pts