

FIVE ROSES ROSATO IGT SALENTO

80e anniversaire

Code SAQ :

Format : 750 ml

DESCRIPTION

FIVE ROSES

ROSATO IGT SALENTO

Le premier vin rosé embouteillé en Italie. Il vous conquiert dès le premier regard avec sa couleur caractéristique rouge cerise cristalline et vous enchante avec ses arômes fruités de cerise et de fraise des bois. En bouche, il est frais, doux et agréablement persistant. Il est recommandé de l'accompagner de risottos, de viandes et de plats à base de fruits de mer et de viandes blanches.

Principaux cépages : Negroamaro Sol de texture moyenne
Millésime 2022

Taux d'alcool : 12,5 %

Système de conduite : Cordon de Royat avec 5500 plants par hectare

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vendanges : septembre

Vinification : macération pelliculaire des raisins (à une température de 10°C) pendant quelques heures et extraction ultérieure du moût à 50%. Après la décantation statique, commence la fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable à une température de 16-20°C Affinage minimum de 2 mois en acier Affinage en bouteille d'au moins 1 mois
Température de service : 10-12°C

[CLIQUEZ POUR VISUALISER LE VIDÉO DE LANCEMENT DU FIVE ROSES 80e anniversaire](#)

PRODUCTEUR

[Leone de Castris](#)

AGENT PROMOTIONNEL

[Agile, Vins et Spiritueux](#)



COMMANDER