

LE ROSE DI ANNA

Rosato Colline Pescaresi IGT

Un blend di Pinot Grigio e Merlot con note fruttate di fragola e anguria, ideale accompagnamento a momenti speciali.

Si consiglia di porre la bottiglia in frigo, preferibilmente tutta la notte, per degustare fresco. Il suo gusto delicato, fruttato e floreale, è eccellente con antipasti, aperitivi, carni bianche, delicati piatti di pesce e cucina asiatica.

Vinificazione: raccolta delle uve manuale. Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, breve macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata.

A blend of Pinot Grigio and Merlot with a bouquet of strawberry and watermelon. An ideal accompaniment to the moments in love.

Sit the bottle in the fridge, preferably overnight.

Its delicate flavour, fruity and flowery, is excellent with starters, white meat, delicate fish dishes and asiatic kitchen.

Winemaking: manually harvest. Soft cold press in an inert atmosphere, short maceration on the skins and fermentation at a controlled temperature.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)

Variety Grape: Pinot Grigio, Merlot

Plantation Year: 1998

Altitude: 243 mt

Type of Vineyard: Spurred Cordon

Density: 3300 plants/hectar

Harvesting Period: from 5th to 10th Sep.

Exposure of Land: South-East

Production: 0,3 kg/plant

Serving Temperature: 6°-8° C

Alcohol: 13% vol.

