

Fantini Cerasuolo 2020 Rosé d'Abruzzio DOC

Spécialité par lot

Région: Abruzzes

Cépages: 100% Montepulciano

Vinification: Brève fermentation sur lies. Fermentation sans

peaux durant 15 jours à 12°C pour obtenir le goût

et la couleur idéale.

Dégustation : Au nez, la cerise rosâtre, des arômes intenses et

persistants fruités dévoilant une odeur de petits fruits rouges tel que la fraise. C'est un vin balancé faisant preuve d'intensité et de persistance en

bouche. Il est conseillé de le boire jeune.

Accords : Accompagne bien les entrées, les viandes

blanches, les fromages, les poissons grillés et les soupes au poisson. Il se marie parfaitement avec toutes sortes de

fruit de mer. Parfait également pour l'apéritif.

Service : Servir à une température située entre 14 et

16°C.

Code: 13963826 **Prix**: 14,85\$

Prix licencié: 12,92\$

UVC: 12



