



# Terre del Corno

---

## Vino Rosato

**Uvaggio:**

vino prodotto da tipiche uve rosse abruzzesi.

**Vendemmia:**

le uve vengono vendemmiate nella prima metà di settembre.

**Vinificazione:**

subito dopo il conferimento delle uve in cantina, si procede alla pressatura soffice. Le uve vengono vinificate in bianco così da poter raggiungere un colore delicato e una texture elegante. La vinificazione è realizzata in cisterne d'acciaio a temperatura controllata. Segue un imbottigliamento sterile a freddo.

**Caratteristiche Organolettiche:**

di un colore rosato cristallino e vivace. Il bouquet è fresco e delicato con note fruttate piacevoli e intense. Al gusto è ben equilibrato, piacevole, delicato.

**Abbinamenti gastronomici:**

si abbina facilmente a piatti leggeri come antipasti, piatti a base di pesce, anche alla griglia, e carni bianche.

**Temperatura di servizio:**

6° – 8° C

