



Rubellus

Pinerolese DOC Rosato

Alcuni vitigni tradizionali del Piemonte e del Pinerolese strizzano l'occhio alla moda e si tingono di rosa per un matrimonio riuscito, che unisce tradizione, tendenze attuali e piacere sensoriale.

Vitigno: Assemblaggio di vitigni autoctoni

Affinamento: per alcuni mesi in vasche inox.

Analisi sensoriale

Vista: rosato tenue con note violacee.

Naso: intenso con note fruttate di mora, fragola e floreali di rosa.

Gusto: equilibrato e persistente, minerale, buona freschezza.

Abbinamenti: affettati, zuppa di pesce, pesci e carni crudi.

Temperatura di servizio: 8-10°C.