



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it

ROSATO

Ottenuto da uve ROSSE prodotte in azienda, viene confezionato in sottovuoto nel pratico Bag-In-Box; Risulta essere il sistema più semplice ed efficace per garantire una perfetta conservazione del vino per uso quotidiano grazie al pratico metodo di spillatura.

CLASSIFICAZIONE

Vino ROSATO fermo

ABBINAMENTI

Antipasti, piatti a base di pesce, di verdure, carni bianche e formaggi

UVE

Da Uve a bacca rossa

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

PROPRIETÀ ORGANOLETICHE

Di colore cigliegia si manifesta all'olfatto con gradevoli profumi floreali e dal gusto morbido e fresco

VIGNETO

Pergola abruzzese, di circa 20 anni di età;
Esposizione a nord ovest con altitudine 150/200 m.s.l.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice con sosta del mosto in bucce per circa 12 ore a bassa temperatura

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Conservato in ambiente fresco 4/6 settimane dalla sua apertura

SOSTENIBILITÀ

L'imballo risulta essere riciclabile nel rispetto ambientale

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

5L

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant'Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it