



## ROSATO

Vitigno: Selezione di uve rosse vinificate in rosato

Zona di provenienza: Italia

Titolo alcol effettivo: 10,5%vol

Residuo zuccherino: 8-12 g/l

Descrizione: rosato con sfumature violacee, al naso è vinoso e gradevole. In bocca si presenta asciutto, fresco, armonico. Vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 9-11°C

Pressione d'esercizio: 0,3 bar

Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flute, ecc.)

Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni

Gas consigliato: Azoto

