



TERRE D'AQUESIA

Clé

Lazio IGT Rosato 2020

Di un colore rosa spoglia di cipolla, al naso è delicato, con sentori di rosa, fragola e pesca. In bocca è fresco, sapido ed elegante



Vitigno

Sangiovese 100%

Terreno

Franco-argilloso con buona percentuale di calcare attivo e buona capacità di ritenzione idrica

Produzione vigneto

60 Q.li/Ha

Fermentazione

Acciaio a temperatura controllata

Affinamento

8 mesi in acciaio

Gradazione alcolica

13 % in vol.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo e con piatti a base di pesce, molluschi, crostacei, carni bianche e piatti leggeri a base di verdure

Temperatura di servizio

10 °- 12 °C



Società Agricola Adduci Vitivinicola S.S.
Via Cassia, km 137,400 - 01021 Acquapendente (VT)
info@terredaquesia.it - +39 347 534 1010