



CASALI AURELIA®



#### SCHEDA TECNICA DEL VINO

### ROSATO

**Classificazione:** D.O.C. Friuli Annia  
**Tipo di vino:** Rosso  
**Comune di produzione:** San Gervasio – Carlino (UD) – Italia

**Topologia del terreno:**  
**Resa per ettaro:** 90 q/ha  
**Vinificazione:** In bianco di uve Merlot

**Temperatura di fermentazione:** 22°- 24 °C

**Gradazione alcolica alcool % vol:** 12,50

**Capacità di invecchiamento:** 4 anni

**Epoca di massimo godimento:**  
Da consumare già nella stessa annata e ancora in quella successiva

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

Caratterizzanti il colore rosato tendente al cerasuolo, dovuto alla vinificazione in bianco delle uve Merlot, il profumo inconfondibile e il sapore asciutto e aromatico

#### ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 8°/12° C

Di effetto con secondi piatti e formaggi, da provare con antipasti di insaccati, minestre e risotti