



CASALI AURELIA®



SCHEDA TECNICA DEL VINO

ROSATO

Classificazione: I.G.T. Venezia Giulia
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