# 11°

# ROSATO FRIZZANTE

VINO DA TAVOLA

**Grape variety:**
Blend of Apulian grapes

**Vinification/Ageing:**
Soft pressing/temperature-controlled fermentation /steel.

**Bouquet:**
Pink grapefruit and apple, with floral scents.

**Pairing:**
Fish starters, rice and pasta dishes, shellfish, sushi and pizza. Excellent aperitif.

**Production zone:**
Apulia

**Colour:**
Coral pink

**Palate:**
Crisp, nicely savoury and balanced

**Serving temperature:**
10-12 °C

A wine obtained from a combination of Apulian red grapes trained using the espalier method and vinified together in temperature-controlled steel tanks. The skins spend one night only in contact with the must and then undergo soft pressing to preserve the scents and fragrance. A quite pale coral pink-coloured wine; fine and persistent froth. The bouquet expresses scents of pink grapefruit and apple, delicate floral notes and hints of fragrant bread. The palate is crisp, nicely savoury and balanced. Versatile and fragrant, it is ideal with fish starters but also good with rice and pasta dishes and shellfish. Excellent with sushi and pizza.

Cantine Erario
Brunera
Rosato
Frizzante
Vino da Tavola
11°
ROSATO
FRIZZANTE
VINO DA TAVOLA

# 11°

# ROSATO FRIZZANTE

VINO DA TAVOLA

**Vitigno:**
Bland vini pugliesi

**Vinificaz/affinamento:**
Pressatura soffice/fermentazione a temperatura controllata/acciaio

**Bouquet:**
Pompelmo rosa, mela, con richiami floreali.

**Abbinamenti:**
Antipasti di pesce, primi, crostacei, sushi e pizza. Ottimo come aperitivo.

**Zona:**
Puglia

**Colore:**
Rosa Corallo

**Gusto:**
Fresco, di buona sapidità ed equilibrato.

**Temperatura di servizio:**
10-12 °C

Vino ottenuto dal mix di vitigni pugliesi a bacca rossa coltivati a spalliera, vinificati insieme a temperatura termo condizionata in tini di acciaio. Le bucce permangono con il mosto una sola notte per poi essere sottoposte ad una pressatura soffice che ne preserva profumi e fragranza. Vino dal colore rosa corallo, abbastanza tenue; spuma fine
e persistente. Al naso si esprime con sentori di pompelmo rosa e mela, delicate note floreali e cenni di pane fragrante. Al palato si rivela fresco, di buona sapidità ed equilibrato. Versatile e profumato, può accompagnare gli antipasti di pesce ma si sposa bene anche con i primi e i crostacei. Ottimo con sushi e pizza.