



TENUTE
PALADINO



ROSATO

CLASSIFICAZIONE:

Indicazione Geografica Protetta

UVAGGIO:

Magliocco Dolce 50%, Guarnaccia 50%

ZONA DI PRODUZIONE:

Altomonte (CS) - Località Farneto

ALTIMETRIA:

da 200 a 350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera con 4000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA:

Prima metà di Settembre.

Uva raccolta a mano in piccole cassette.

METODO DI PRODUZIONE:

100% Biologico

AFFINAMENTO:

In acciaio e successivamente per 2 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE:

Colore rosa corallo, al naso sentori di frutti rossi, in bocca armonioso, e croccante.

ABBINAMENTI:

Sughi di pesce, formaggi di media stagionatura, carni bianche.

Temperatura di servizio: 10/12° C

Grado alcolico: 13,5% vol.

