



Rossese di Albenga

Qualificazione: vino rosso secco

Vitigno: Rossese 95%

Colore: rosso rubino carico

Odore: ampio, abbastanza intenso e persistente, fruttato, con sentori di rosa, lampone, fragola, uniti ad una buona vinosità

Sapore: asciutto, sapido con buona morbidezza e tipico fondo amarognolo

Gradazione alcolica: 12,0° - 13,0°

Vinificazione: tradizionale in vasi di acciaio inox con rimontaggi, ossigenazione e rottura del cappello giornaliera; svinatura dopo cinque / sette giorni

Accompagnamento: coniglio con olive taggiasche, pesci e stoccafisso in umido, carne e pollame in casseruola, formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 15° Stappando al momento del servizio

Consulenza e Grafica di Vinicio Alberelli

Sito Internet: www.vaweb.it 17022 Borgio Verezzi (SV)

AZIENDA MASSARETTI, LOCALITA MASSARETTI N°7 BASTIA 17030 ALBENGA

WWW.AZIENDAMASSARETTI.IT E_MAIL: INFO@AZIENDAMASSARETTI.IT