



TENUTE BARONE di VALFORTE

Valforte Rosè
Cerasuolo d'Abruzzo D.O.P.

Erzeuger:	Barone di Valforte
Herkunft:	Abruzzo Piomba, Colle Sale
Rebsorten:	100% Montepulciano
Boden:	Sandig und lehmig



Ausbau/Reife:	Lese während der letzten zehn Septembertage bis Anfang Oktober. Kaltmazeration. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl mit Kältestabilisierung.
Eigenschaften:	Klares Rubinrot mit lila Reflexen. In der Nase Noten von Erdbeere und Kirsche. Am Gaumen frisch und leicht säuerlich, langer Abgang.
Ideal zu:	Leichten Suppen, Fischsuppen, Vorspeisen, weißem Fleisch.