



CALISPONE ROSSO DI NARNI I.G.T. "rosato"



Un vino sobrecogedor y agradable, que invita a la conversación

Variedades

70% Sangiovese
30% Cabernet Sauvignon

Servicio

Temperatura 10 – 12 ° C

Se acompaña idealmente a los platos típicos de la cocina del mediterráneo. (antipastos de mar, verduras a la plancha, pescados y carnes blancas)

Producción

Producido por criomaceración seleccionando las uvas por cosechar.

Durante este proceso se aplican variaciones térmicas frecuentes por 3 o 4 días. Al completarse el proceso de fermentación, cada vino se afina en tanques de acero por cerca de 3 o 4 meses.

Se procede luego al ensamblaje. Antes de embotellarse, el tanque se lleva a temperatura de 4°C por algunos días.

Características

Color: rosado ambrado intenso, brillante y límpido

Aroma: mineral, fresco y afrutado con predominio de fresas salvajes

Boca: Seco, balanceado. Gran estructura con largo final.

Gradación mínima 13 % --- Botellas producidas: 1200

MARIO ENRICO GIOVANELLI EDER

Via Rubra, 246 00188 Roma (Italia) Tel. +39 06 33625854

Zona di Produzione: Strada Calispone n. 9 – Gualdo di Narni (Tr)

www.calispone.it info@calispone.it