

Badia a Coltibuono

CHILL ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosato

Vitigno Uve rosse toscane

Vinificazione Pigiatura soffice e refrigerazione statica per tre giorni. Fermentazione lenta a bassa temperatura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa antico luminoso e brillante con tenui riflessi ramati.

Profumo Al naso spiccano aromi di fragola di bosco, tracce di melograno e delicate note floreali.

Sapore Il sorso è delicato e rinfrescante, elegante immediato e fresco.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi piatti, carni in umido e formaggi.

Temperatura di servizio 10-12° C



GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA

