

Rosina

IGT, Rosato Toscana
par Capanna di Cencioni



Vin rosé, Montalcino, Toscane, Italie
Fruité et vif

Vin rafraîchissant, floral et fruité offrant une belle structure, se marie bien avec les plats de poisson et les grillades de viande blanche.

Caractéristiques

- Fermentation à basse température durant 12-15 jours
- Vieillesse en cuve d'acier inoxydable durant quelques mois

Notes de dégustation

- **Robe:** rose pêche
- **Nez:** notes de fraise, de rose et de fleur blanche
- **Bouche:** légèrement à moyennement corsé, frais et agréable, finale fruitée



100% Sangiovese



Argile



2-3 ans



6-8°C



13%



Apéro | Poisson
Viande blanche

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com