



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

ROSATO IGT

VINO FRIZZANTE FRESCO E PROFUMATO DERIVANTE DALLA VINIFICAZIONE DI UVA RARA, VITIGNO AUTOCTONO DELLE COLLINE OLTREPADANE DAL GRAPPOLO SPARGOLO, E PINOT NERO.

LE UVE, RACCOLTE A METÀ SETTEMBRE, SONO VINIFICATE IN ACCIAIO. IL VINO VIENE LASCIATO A RIPOSO IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO; LA PRESA DI SPUMA AVVIENE IN AUTOCLAVE IN PRIMAVERA.

AL NASO OFFRE PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI, MENTRE AL PALATO SI PRESENTA FRESCO E DI BUON CORPO.

LA SUA SAPIDITÀ E FRESCHEZZA BEN SI CONCILIANO CON LA CUCINA DEI MESI PRIMAVERILI ED ESTIVI. SERVITO A CIRCA 10 °C, È PERFETTO PER ACCOMPAGNARE PIATTI A BASE DI PESCE COME LA PAELLA.

