

Per Ti Vin rosé

Désiré et né grâce à un ami intimement lié à la cave, notre rosé lui est dédié, comme en témoigne le nom Per Ti sur l'étiquette. Ce vin est parfait pour accompagner, avec ses gorgées rafraîchissantes, vos soirées en compagnie d'amis et de proches.



Vinification: éraflage et pressurage des grappes entières, fermentation en cuves thermo-conditionnées à une température de 17-18° C;
Élevage: sur lies fines avec bâtonnages périodiques en cuves inox.



Robe: rosé vif
Nez: frais et fruité, avec des notes de pamplemousse, cerise et framboise;
Bouche: agréablement frais, savoureux et minéral, soutenu par une acidité délicate.



À servir à: 8-10°C
Accords mets-vin: idéal en apéritif. Excellent également avec des entrées telles que charcuteries et salades, fromages frais, plats de poisson et fritures. Parfait aussi pour accompagner des plats de la cuisine indienne, comme le poulet au curry

Vin prêt à être dégusté dès maintenant, mais qui se prête également à un vieillissement modéré..

DOSIO