

Rosato Campania I.G.P. 2022

“Ramea”



DESCRIZIONE

Produttore: Aroma Winery

Denominazione: Rosato Campania I.G.P.

Area di produzione: Montefalcione (Avellino)

Colore: Rosa cerasuolo vivace

Vitigno: Aglianico 100%

Gradazione alcolica: 12,5%

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Bouquet fruttato con richiami di pesca bianca, fragola e fiori d'arancio. Al palato ritrova le note fruttate e floreali, equilibrato nell'acidità

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Antipasti di salumi e formaggi freschi, carpaccio di salmone, crostacei, pasta con fagioli e cozze e pizza