



TORRE DEL MARINO



# Creste Rosato

Un vino schietto come il territorio che lo produce dove ad un colore fresco ed intrigante corrisponde una ricca vivacità

**VENDEMMIA:** leggermente precoce. Dopo un'attenta valutazione del livello di maturazione la vendemmia viene svolta con l'ausilio di macchinari tra la fine di agosto e l'inizio di settembre

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono lasciate macerare brevemente in pressa poi la fermentazione viene completata in acciaio con affinamento su fecce fini

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** vino delicato nel colore con un naso di frutta fresca matura e violetta. In bocca dona una forte piacevolezza, è fresco e rotondo

**Denominazione** Rubicone IGP Rosato

**Uve** Sangiovese

**Gradazione** 12% Vol

**Formato** 0,75 lt.

**Servizio** Va servito fresco intorno agli 8-10°C.

## Abbinamenti consigliati

Gradevole in abbinamento a sfiziosi aperitivi, Creste Rosato è indicato per un pasto vegetariano o a base di carni bianche oppure di pesce.