

# CARLO CASETTA

Viticoltore in Montà



Denominazione	Vino rosato - <i>CIT</i>
Vitigno	Uva rossa proveniente dai nostri vigneti
Annata	
Gradazione alcolica	13% vol.
Acidità totale	5,0 g/L
Estratto non riduttore	19,4 g/l
Colore	Rosa pesca con riflessi aranciati
Profumo	In entrata avvertiamo distinte note minerali che ricordano la pietra focaia. Agitando il bicchiere emergono note floreali e leggere sfumature di frutti rossi
Gusto	L'entrata in bocca così fresca è supportata da una buona acidità, che lo rende amabile e intrigante. L'aroma si compone di note floreali e fruttate, ma è caratterizzato da una spiccata mineralità. L'ottima persistenza in bocca, affiancata dall'acidità e dal grado alcolico moderato, lo rende estremamente bevibile
Abbinamenti	Adatto come aperitivo e con antipasti di pesce. Sgrassa piacevolmente la bocca se accompagnato da pietanze con salse e intingoli
Temperatura di servizio	8 - 10 °C