



Fosso Corno

ORSUS Vino Rosato

Rebsorten:

dieser Wein wird aus typischen roten Trauben aus den Abruzzen Trauben hergestellt.

Weinlese:

die Trauben werden Anfang – Mitte September gelesen

Weinbereitung:

sofort nach der Anlieferung werden die Trauben sanft gepresst. Weinbereitung: Maischen mit Schalenkontakt (12-15 Stunden), Rosèweinbereitung bei kontrollierter Temperatur, in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Es folgt eine sterile Kaltabfüllung.

Weincharakteristiken:

helle, lebhaft, leicht-rosa Farbe; frisches Bukett mit feinen, fruchtigen Noten; gut ausgewogener Geschmack, harmonisch, elegant, sehr angenehm, frisch und fruchtig.

Serviovorschlag:

ideal zu Häppchen, Aufschnitt, Pasta und Reis. Er eignet sich gut zu Meeresfrüchten und zu gegrilltem Fisch sowie zu hellem Fleisch.

Unser Tipp: probieren Sie ihn mit Paella mit Meeresfrüchten!

Serviertemperatur:

6° - 8° C.

