



# Fosso Corno

## ORSUS Vino Rosato

**Uvaggio:**

vino prodotto da tipiche uve rosse abruzzesi.

**Vendemmia:**

le uve vengono vendemmiate nella prima metà di settembre.

**Vinificazione:**

subito dopo il conferimento delle uve in cantina, si procede alla pressatura soffice dove vengono vinificate e lasciate macerare con un breve contatto con le bucce per 12-15 ore. La vinificazione è realizzata in cisterne d'acciaio a temperatura controllata. Segue un imbottigliamento sterile a freddo.

**Caratteristiche organolettiche:**

crystalino, questo rosé di colore vivace possiede un bouquet fresco, con note fruttate ed eleganti. All'assaggio si presenta ben equilibrato, piacevole, fresco e fruttato.

**Abbinamenti gastronomici:**

l'Orsus Rosé si abbina facilmente a piatti leggeri come antipasti, piatti a base di pesce, anche alla griglia, e carni bianche.

**Temperatura di servizio:**

6° - 8° C.



FOSSO CORNO  
SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE  
VIA FOSSO CORNO  
64026 ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

DISTRIBUITO DA:  
ENOBIS S.R.L.  
VIA A. VOLTA LOC. SOTTOMOSCAL  
37010 - AFFI (VR)