



ZITO



**Di Fesa Piana
Rosato
Nr. 852
Ciro Marina Calabria**

Fremstillet fra Gaglioppo hvide druer, forsigtigt afstødt og forsigtigt presset, fermenteret ved en reguleret temperatur på ikke mere end 18 ° for at bevare druerens parfume og bringe dem i flasken, så får vi Cirò Doc Rosato-vinen .

Farve: lyserød med granatrefleksioner.
Bouquet: frugtagtig, med klare noter af skovfrugter, blomster.

Smag: tør, intens og vedholdende.
Gastronomisk kobling: den ledsages, forbedrer smagene med udførlige hors d'oeuvres, hvide kød, skaldyr og delikat smagfuldt retter.

Serveringstemperatur: 14-15 ° C

Alkoholindhold: 12,5% vol.