|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **FRESCO ROSÈ**  VINO DA TAVOLA  **Zona di produzione**  A Sud del Lago di Garda.  **Varietà delle uve**  35-65% Corvina, 10-40% Rondinella, max 20% Molinara, Rossignola, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.  **Dati analitici**  Alcool 11,5% Vol.  Acidità totale ca. 5,50 g/l.  **Vinificazione**  Vinificazione in rosato con parziale macerazione delle parti solide.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Descrizione organolettica**  Colore rosa cipolla, con sfumature vivaci.  Bouquet floreale.  Fresco e sapido in bocca.  **Servizio**  14-15°C in bicchiere tulipano.  **Accostamenti**  Ideale con primi piatti, pesce di mare e carni bianche.  **Longevità**  Da bere preferibilmente giovane. | C:\Users\chiara\Desktop\Fresco.jpg |