

# AZIENDA AGRICOLA INCISIANA



## Roseo

### Rosé di Merlot

I grappoli di Merlot per il Rosé si raccolgono già in agosto. Come nella preparazione del vino bianco, il mosto viene fatto fermentare a freddo, dopo un breve periodo di riposo in taniche di acciaio, e quindi pigiato.

Il risultato è un vino estivo secco, fresco e fruttato, adatto come aperitivo ma anche come vino da pasto.

All'olfatto risulta delicato e seducente, con aromi di frutti di bosco che si mantengono nel gusto, arrotondato dall'acidità frizzante.



Varietà d'uva: 100% Merlot  
Affinamento in botti di acciaio  
Colore: rosa pallido  
Bouquet: intenso, ampio, di notevole freschezza, con spiccate note floreali.  
Sapore: morbido, ben equilibrato, di trama setosa.  
Acidità: 6 g/L  
Grado alcolico: 12,5% Vol.  
Bevibile subito  
Temperatura di servizio: 10-12° C  
Bottiglia: 0,75 L