



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Briosò Rosé

Denominazione: Vino Rosato

Vitigni:

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Bottiglia

Colore: Rosato tenue

Profumo: Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, fragola e glicine

Sapore: In bocca è fresco, leggermente mosso, con un finale fine e di spiccata bevibilità "easy to drink"

Grado alcolico: 11,50%

Temperatura di servizio: 6°C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, con verdure in pastella o fritti di carne e pesce, perfetto con grigliate di pesce, da provare con prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Descrizione:

Il progetto "Briosò" nasce dall'idea di creare un prodotto adatto ad un mercato giovane, curioso di avvicinarsi al mondo del vino e pronto a sperimentare packaging sostenibili e rispettosi dell'ambiente. "Briosò Rosé" è un vino rosato, che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenico collinare. Ottenuto da una selezione di vitigni autoctoni come Corvina e Rondinella, raccolti nelle prime ore del mattino per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. Si presenta di colore rosato tenue. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, fragola e glicine. In bocca è fresco, leggermente mosso, con un finale fine e di spiccata bevibilità "easy to drink". Ottimo come aperitivo, con verdure in pastella o fritti di carne e pesce, perfetto con grigliate di pesce, da provare con prosciutto crudo e mozzarella di bufala.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

