Rosato del Frusinate Raphael

ROSATO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2022, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lazio
Vitigno: Cesanese di Affile
Suolo: Argilloso vulcanico e sabbioso limoso
Estensione del vigneto: nd
Tipo d'impianto: cordone speronato
Età media del vigneto: 22 anni
Produzione media per ha: 22 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione sponatena di parte della massa in vasche di cemento, parte in anfora e in acciaio. Affinamento per due mesi in vasche di cemento vetrificato e acciaio.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.520

PRODUTTORE

MARIA ERNESTA BERUCCI
Maria Ernesta Berucci

PERCHÉ

Il Rosato del Frusinate Raphael di Maria Ernesta Berucci è un vino rosato fresco e invitante. Nel calice danza leggiadro rivelandosi tra sentori di frutta e fiori per poi rivelare un sorso strutturato e pieno.

QUANDO

Quando la domenica mattina vi svegliate pensando soltanto alle lasagne al ragù: si inizia prima stendendo la pasta all'uovo con l'Imperia della nonna, nel frattempo si lascia andare il ragù, per la besciamella fatevi aiutare da un'amico. Da portare in tavola con una bottiglia di Rosato del Frusinate Raphael di Maria Ernesta Berucci. Che belli i pranzi della domenica!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it