



OTTELLA

# ROSES ROSES

VINO ROSATO



---

## UVE

Uve a bacca rossa.

---

## METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione con breve macerazione.  
Soste in serbatoi di acciaio per circa 5 mesi.

---

## DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosa chiaro buccia di cipolla. Naso avvolgente con sentori fruttati di pesca bianca e buona sensazione minerale. Vino di notevole finezza, equilibrio e carattere sostenuto da una fresca acidità.

---

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Piatti a base di pesce di lago e di mare, si abbina piacevolmente a carni bianche e primi piatti leggeri. Ottimo anche come aperitivo.