

Fior di Pesco

(vino rosato)



VIGNETO

- **Suolo:** argilloso e saabbioso
- **Età media dei vigneti:** 15 anni

VINIFICAZIONE

- **Fermentazione:**
una notte sulle bucce e in seguito tradizionale vinificazione in bianco a temperatura controllata.
- **Affinamento:**
vasca di acciaio per qualche mese.
- **Conservazione:**
Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e con temperature pressoché costante; lifetime 3 years.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosato delicato. Al naso e in bocca molto fine. In bocca armonico, delicato con un finale persistente..

Temperatura di servizio: 8°C

Formato disponibile: 0.75 l