



MARE'

Acqui DOCG

La varietà perfetta per il rosè esiste. Profumi fragranti di rose e frutti rossi

Origine 100% Brachetto. Vigneti Marengo a Strevi.

Vinificazione Prodotto esclusivamente con uve selezionate e raccolte a mano nei nostri vigneti. Si lasciano le uve a macerare con le bucce per 2-3 giorni a bassa temperatura. Alla vinificazione, che avviene in acciaio, segue un affinamento, sempre in acciaio, per circa 6 mesi.

Degustazione Colore rosa cerasuolo brillante. Profumo intenso e complesso, sentori di rosa e ciliegia. Al palato è fresco e sapido, con una delicata persistenza aromatica.

Abbinamenti e Servizio Pizza e focaccia, aperitivi, pasta, insalate, pesce, sushi e anche prosciutto crudo. Conservare al buio in un luogo fresco. Aprire e servire a 8°-10° C in calici di media dimensione.