

Argo Rosa

Bergamasca Moscato Rosato IGP



DESCRIZIONE

Questo vino rosato nasce da vitigno autoctono bergamasco con pressatura soffice delle uve intere e fermentazione del mosto a bassa temperatura. Dal delicato colore rosato, si presenta con note di agrumi e frutta tropicale, fresco, elegante e persistente. Servito alla temperatura di 8-10 °C è adatto come aperitivo e per accompagnare primi piatti leggeri e pesce in genere.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2021

Gradazione: 13°

Bottiglia: borgognotta

Tappo: 24x44 Nomacorc

Come è stato ottenuto: è ottenuto con uve Moscato di Scanzo con pressatura diretta delle uve e fermentazione del mosto a bassa temperatura.

Caratteristiche organolettiche: vino di estrema piacevolezza; dal delicato colore rosato, si presenta con note di agrumi e frutta tropicale, fresco, elegante e persistente.

Abbinamenti: servito alla temperatura di 8-10 °C è adatto come aperitivo e per accompagnare primi piatti leggeri e pesce in genere.

Allergeni: contiene solfiti.

SHOP



Azienda Agricola Angelo Pecis

via San Pietro delle Passere, 12 - 24060 SAN PAOLO D'ARGON (Bergamo) – Italia
Tel.: 035.95.91.04 – info@pecis.it – www.pecis.it