



CONTE
ALDOBRANDO
DEGLI AZZONI AVOGADRO



Toscana Rosato IGT Ros-è

Nome: Ros-è

Denominazione: Toscana Rosato IGT

Vitigno: Sangiovese

Vinificazione: Pressatura diretta delle uve con fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In acciaio sulle fecce fini per tre mesi

Colore: Rosa buccia di pesca

Profumi: Intense note fruttate (fragolina di bosco e agrumi), buona mineralità e sentori balsamici

Gusto: Freschezza e acidità supportate da un buon volume. Finale sapido ed equilibrato

Abbinamenti: Bruschetta al pomodoro, risotto ai frutti di mare, tagliolini con fagiolini e gamberi

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 12° - 14°

Conte Aldobrando, l'azienda dall'anima toscana, racchiude in sé eredità ed intraprendenza. L'azienda sorge nel cuore della Toscana, ed è circondata da vigneti, per circa 17 ettari, e boschi antichi di cerri, frassini, castagni, querce, pini. La selezione dei vini della cantina è il risultato di una produzione che segue le tipicità e le tradizioni del territorio, come per il Baciamaio, restando aperti anche ad altri influssi.

Azienda Agricola degli Azzoni Avogadro Carradori Società Semplice

Via Capecchi - 56025 | Pontedera fraz. La Rotta (PI), Italy | +39 0587 484818 | info@adegliazzoni.eu | www.adegliazzoni.eu

Azienda del gruppo
Degli Azzoni Wines S.r.l.

