

## DEA ROSA 2017 IGT Toscana



**Tipologia** Indicazione Geografica Tipica

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Sangiovese, Canaiolo, Syrah

**Fermentazione e affinamento** Vinificazione in bianco di uve rosse. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento sempre in acciaio inox.

**Alcol** 12%

**Formati** Borgognotta Elegance bianca da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie  
Borgognotta bianca da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie  
Champenoise bianca da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia

**Colore** Rosa tenue con riflessi ramati che danno finezza ed eleganza al prodotto.

**Profumo** Fruttato e intenso all'olfatto con evidenti note di ciliegia e marasca.

**Gusto** Molto piacevole ed ampio, fresco e vivace con sentori di marasca. Ottimo equilibrio che si caratterizza per la grande espressione aromatica.

**Abbinamenti consigliati** Salumi, antipasti di terra, zuppe di pesce, zuppe con fagioli e lenticchie.