TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA



DEA ROSA 2022
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
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.
Solfiti	Contiene Solfiti