MONTESPADA

ZERO ROSÉ





Classificazione:
ZERO ROSE

Descrizione:
Vino De alcolato ottenuto da Uve di Merlot

Descrizione:
Questo prodotto proviene da una spremitura soffice di Uve Rosse di Merlot con estrazione all 100 % da Vino MERLOT da Uva Rossa ben Matura fermentata in BIANCO per ottenere un elegante VINO ROSE Il prodotto Ottenuto da Vino de alcolato con la tecnologia di distillazione sotto Vuoto che preserva il piu possibile le caratteristiche originarie Organolettiche di colore ed aroma . Rose delicato – dal profumo elegante sapido ed accattivante tipico del Rose da uve rossa fermentata in Bianco , con un corpo importante ed una struttura delicata ed elegante , con la tannicita levigata tipica del Vitigno Merlot.

Produzione:
Le uve vengono raccolte ai primi di Ottobre alla giusta maturazione , per cogliere il miglior rapporto organolettico dalla bacca di uva senza perdere in freschezza ma esaltando i sentori tipici del Merlot Vinificato in Bianco

Durata del prodotto:
ZeroRose, ha una durata consigliata (Best Before) di 2 anni entro i quali si puo consumare il prodotto con le migliori caratteristiche , ma puo essere consumato anche oltre i 2 anni senza un degrado significativo del prodotto.

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Bordolese con tappo a vite, bottiglia da 500 gr Le bottiglie sono poste in Verticale nelle scatole.

ALCOHOL	0,0% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	6,0 g/Lt	HARVEST	
AR SUGAR	35 g/Lt	GRAPE YIELD	
TEMP. Service	8/10 C.°	ALTITUDE	
GRAPES	Uve Merlot		

*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative