

MONFERRATO DOC CHIARETTO "Baccarat Rose"

VINO: Monferrato Doc Chiaretto
VITIGNO: BARBERA
ZONA DI PRODUZIONE: CANELLI
TITOLO ALCOLOMETRICO: 12,50% Vol.
COLORE: Rosa intenso, brillante
PROFUMO: Caratteristico profumo, delicato, gradevole e fruttato
GUSTO: Asciutto, fruttato, fresco sapido e ben equilibrato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 08 - 10° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Facile da abbinare ad antipasti, salumi e risotti
Oltre che ai classici piatti di pesce e pizza.

PARTICOLARITA'

Ha in serbo comunque un corpo che gli consente una durata per alcuni anni. Viene dichiarato dalla letteratura come "vino di una notte" dal momento che la vinificazione delle uve avviene con un leggero contatto del mosto con le proprie bucce solamente per una notte. Vino che si distingue per il colore e la struttura.

WINE: Monferrato Doc Chiaretto
GRAPE TYPE: BARBERA
PRODUCTION ZONE: CANELLI
PERCENTAGE OF ALCOHOL :12,50% Vol.
COLOUR: Intense Pink colour
AROMA: Intense, ethereal, persistent, sharp
FLAVOUR: Excellent body, pleasant and generous taste, fruity, delicate bouquet, harmonious
CELLAR CONDITIONS: Stored in a cool dry place, shaded from the light
SERVING TEMPERATURE: 08 -10° C
FOOD TO BE SERVED WITH: This wine can be enjoyed with cold meats, risotto traditional dishes, Fish and Pizza.

DETAILS:

It is appreciated by women but has a body which allows it to be laid down for several years. It is described in literature as the "one night wine" since after pressing the juice of the grape Barbera is left to ferment with the skins for just a single night. Rosé wine is distinguished by its colour and structure.



GHIONE
Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39
14053 CANELLI (AT) - ITALIA
TEL. 0039.0141.823297
FAX 0039.0141.823233
www.ghionewine.com
info@ghionewine.com