



## Cirò Rosato Classico DOC 2025

Fattoria San Francesco

<b>Type</b>	Vin rosé
<b>Origine</b>	Italie, Calabria
<b>Producteur</b>	Fattoria San Francesco Cirò
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	Les premiers mois, conteneurs en acier inoxydable, avec chargement intermédiaire court en barriques françaises
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2025
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 3 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	12.5 %
<b>Cépages</b>	Gaglioppo
<b>Numéro d'article</b>	18402725

### Commentaires

Construite selon les technologies les plus modernes, la cave Tenuta Iuzzolini est située au cœur des vignobles Cirò DOC dans la localité de Fego - Frassa. La cave dispose du meilleur équipement technique actuellement disponible dans l'industrie vitivinicole.

### Recommandation culinaire

Peut être bien servi avec des entrées avec du poisson, de la viande blanche et du fromage crémeux, ainsi qu'à l'apéritif ou tout simplement pour déguster.

### Notes de dégustation

Dans le verre, la couleur de ce vin rosé est rouge framboise foncé. Fin, floral et un parfum respirant de fleurs et d'épices. Goût léger et harmonieux. Son bouquet

expressif de fraises et de fruits des bois vous incite à prendre la première gorgée de ce merveilleux vin de terrasse.