



## Forouge Marche Rosso BIO 2025

Santa Barbara

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Marche
<b>Producteur</b>	Santa Barbara Ancona
<b>Expansion</b>	6 mois en cuve inox.
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2025
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 6 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Diverse Traubensorten
<b>Numéro d'article</b>	16789725

### Commentaires

Un vin rouge frais et vif, très agréable à boire. Un Rosso Piceno moderne, qui se déguste également avec plaisir légèrement frais.

### Recommandation culinaire

Idéal avec les antipasti, les pizzas, les pâtes, les grillades, la charcuterie et les viandes blanches. Température de service : 12-14 °C.

### Notes de dégustation

Rouge rubis transparent. Au nez, des arômes épicés accompagnés de fines notes de fruits rouges. En bouche, il est frais, aromatique et simple, avec un fruit juteux, une agréable vivacité et une grande facilité à boire.