



Cirò Rosato Classico DOC 2023

Tenuta Iuzzolini

| | |
|--------------------------------|---|
| Tipo | Vino rosato |
| Origine | Limoncello, Calabria |
| Produttore | Tenuta Iuzzolini Cirò |
| Classificazione | DOC |
| Maturazione | Nei primi mesi contenitori di acciaio inox, con breve passaggio intermedio in barrique francesi |
| Contenuto | 75 cl |
| Annata | 2023 |
| Conservazione | fino a 3 anni |
| Temperatura di servizio | 8 - 10°C |
| Contenuto alcolico | 13 % |
| Vitigni | Gaglioppo 100 % |
| Articolo n. | 18206723 |

Annotazioni

Costruita secondo le più moderne tecnologie, l'azienda vinicola Tenuta Iuzzolini è situata nel cuore dei vigneti Cirò DOC in località Fego - Frassa. La cantina dispone delle migliori attrezzature tecniche attualmente disponibili nel settore enologico.

Abbinamenti

Si abbina bene con antipasti di pesce, carni bianche e formaggi cremosi, ma anche come aperitivo o semplicemente da gustare.

Note di degustazione

Nel calice, il colore di questo vino rosato è rosso lampone scuro. Fine, floreale e un profumo sospirato di fiori e spezie. Leggero e armonico nel gusto. Il suo bouquet espressivo di fragole e frutti di bosco ti incoraggia a prendere il primo sorso di questo meraviglioso vino da terrazza.