



Cirò Rosato Classico DOC 2025

Fattoria San Francesco

Tipo	Vino rosato
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Fattoria San Francesco Cirò
Classificazione	DOC
Maturazione	Nei primi mesi contenitori di acciaio inox, con breve passaggio intermedio in barrique francesi
Contenuto	75 cl
Annata	2025
Conservazione	fino a 3 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Gaglioppo
Articolo n.	18402725

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.