

# RIGOLI ROSATO

IGT Toscana

SANGIOVESE 85%, MERLOT 15

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE, FERMENTAZIONE A BASSA TEMPERATURA.

## Caratteristiche organolettiche:

*organolettiche: colore rosa brillante. Profumi intensi con note floreali e di piccoli frutti rossi. In bocca è morbido, rotondo ed elegante.*

## Abbinamenti:

*Affettati, carni bianche e formaggi freschi.*

