



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



OSE'
Roséwein

Aus einer harmonischen Zusammensetzung von roten Barbera- und Nebbiolotrauben, die kurz auf den Schalen eingemaischt werden, entsteht ein erster Most von wunderschöner zartrosa Farbe, die zu Kirschrot neigt.

Im Mund präsentiert sich dieser Wein ausgeglichen, würzig, mit ausgeprägt frischen Noten und mit feinen Tanninen, die zu der guten Nachhaltigkeit des Geschmacks beitragen.

REBSORTE: 50% Barbera - 50% Nebbiolo

BODENBESCHAFFENHEIT: sandig, lehmig

FARBE: zartrosa, zu Kirschrot neigend

DUFT: frisch und angenehm, von blumigen und fruchtigen Noten geprägt

GESCHMACK: trocken, von guter Struktur, delikater und eleganter, geschmeidiger und ausgesprochen leichter.

VERFEINERUNG: in Stahltanks

ALTERUNGSPOTENTIAL: 3-4 Jahre

VERWENDUNG: ausgezeichnet als Aperitif, perfekt als Begleiter zu leichten Antipasti und zu allen Fischgerichten, sowie zu delikaten Käsesorten mit zartem Schmelz

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenglas mit leichter Öffnung

SERVIERTEMPERATUR: nicht zu kühl, am besten 8-10 °C.

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com