



**Francesco & Scanavino**  
SELEZIONE VINI NOBILI



**OSE'**  
*Vino Rosato*

Da un'armonia di uve rosse Barbera e Nebbiolo, con breve macerazione del mosto sulle bucce, si ottiene un mosto fiore dal bellissimo colore rosa tenue tendente al cerasuolo.

In bocca si presenta equilibrato, sapido, dotato di una spiccata freschezza accompagnata da raffinati tannini che contribuiscono alla buona persistenza gustativa.

**VITIGNO:** Barbera 50% - Nebbiolo 50%

**NATURA DEL TERRENO:** sabbioso, argilloso.

**COLORE:** rosa tenue tendente al cerasuolo.

**PROFUMO:** fresco e gradevole caratterizzato da note floreali e fruttate.

**SAPORE:** secco, di buona struttura, delicato ed elegante, morbido ed estremamente leggero.

**AFFINAMENTO:** botti d'acciaio.

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** 3-4 anni

**ABBINAMENTI:** ottimo da aperitivo, perfetto per accompagnare antipasti leggeri e tutta la cucina di pesce nonché formaggi delicati a pasta tenera.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** tulipano espanso

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** non troppo fresco 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](mailto:info@francescoscanavino.com) [www.francescoscanavino.com](http://www.francescoscanavino.com)