



**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](mailto:info@francescoscanavino.com) [www.francescoscanavino.com](http://www.francescoscanavino.com)