

## VINO ROSATO "BOCCA DI ROSE"

Descrizione	Vino ottenuto dalla vinificazione parzialmente in bianco e a bassa temperatura. Il contatto del mosto con le bucce è di poche ore per cui l'estrazione del colore e dei tannini avviene in forma ridotta.
Storia	Essendo un vino di facile consumo in questi anni ha conquistato una notevole fascia di estimatori soprattutto tra giovani e consumatori alla ricerca di un vino piacevole e di pronta beva.
Tipo	Rosato
Esposizione geografica	Sud
Denominazione	Vino Rosato "Bocca di Rose"
Produttore	Azienda Agricola La Ribota
Gradazione alcolica	12%
Periodo vendemmia	Dalla metà a fine Settembre
Invecchiamento	Non previsto
Colore	Rosso tenue ma vivace, colore che ricorda i petali di rosa
Bouquet	Vino che si presenta con tannicità quasi assente, dal gusto morbido e vellutato. Il suo profumo è delicato e ricorda molto la frutta fresca, come le ciliegie, le fragole o i frutti di bosco.
Sapore	Fruttato con acidità equilibrata, lievemente abboccato e leggermente frizzante, di facile consumo.
Abbinamenti gastronomici	Ottimo come aperitivo e tutti gli usi consuetudini dei vini bianchi,, sublime abbinamento è con la paella valenciana, la cui ricetta prevede una commistione di ingredienti (riso, verdure, legumi, carne e/o pesce) che si sposa egregiamente con un vino leggero.
Temperatura di servizio	8 - 10 gradi
Bottiglia /litri	Bordolese Europea 0,75 lt.
Premi/riconoscimenti	