



# Pinkfluid

Marche Rosato IGT



Fattoria Le Terrazze

## Beschreibung





Nach einer sehr kurzen Maischung und Kaltdekantierung wird der Most umgefüllt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C vergoren. Der Wein wird im Frühjahr nach der Ernte in Flaschen abgefüllt.

## Organoleptische Eigenschaften

Der Wein hat eine zartrosa Farbe und ein intensives, an Johannisbeeren erinnerndes Aroma. Würzig und unglaublich frisch am Gaumen mit Noten von Granatapfel. Weich und duftend, aber gleichzeitig energisch und mineralisch.

## Weinbeleitung

Eine ausgezeichnete Kombination mit den typischen "Moscioli di Portonovo" (Slow-Food Presidio). Auch perfekt zu Schalentieren, Lachs und Thunfisch, auch roh. Köstlich mit der Fischsuppe von Fano und mit gebackenem Kabeljau.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Syrah, Montepulciano
-  10/12 °C
-  Tulip Glas