



Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
— ROERO —

Monkey Rosa Vino rosato

L'idea del Rosato nasce grazie ai nostri soggiorni estivi nella vicina Costa Azzurra francese, dove abbiamo avuto modo di conoscere molti Rosé de Provence, di cui abbiamo apprezzato lo stile fresco e delicato. Abbiamo quindi deciso di vinificare un rosato, ispirandoci allo stile provenzale ma utilizzando le nostre uve autoctone, che insieme possono esprimere caratteristiche di profumi e freschezza in un connubio molto piacevole.

È un vino fresco che si apprezza giovane e ha una grande versatilità nell'abbinamento con i cibi. Dotato di profumi di fragoline di bosco e note di ciliegia, offre un gusto morbido e armonico, con una marcata freschezza al palato dovuta alla sapidità del tannino. Il colore è rosato, rubino chiaro.

Gradazione: 12,5%

Acidità: 5,0 g/l

Temperatura di servizio: 7-8°C

Formato disponibile: bottiglia (0,750L)

Profilo sensoriale

Colore: rosa cipria.

Olfatto: profumi di fragoline di bosco e note di ciliegia al naso.

Gusto: gusto morbido e armonico, e una netta freschezza al palato dovuta alla sapidità del tannino.

Abbinamenti: ottimo per un aperitivo fresco, il vino rosato si adatta particolarmente ad antipasti, risotti, piatti di pesce ma anche carni bianche e pollame, mentre nella stagione calda può tranquillamente accompagnare l'intero pasto.

