

# ENZO BARTOLI



## ROSATO

Piemonte DOC

MARCHIO / BRAND Enzo Bartoli

VARIETÀ / VARIETY Varietà autoctone Piemontesi

ALC. VOL / ALC. VOL 12%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.  
The alcohol content is indicative and it could be subject to variations of +/- 0,5% vol.

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Regione Piemonte

PiedmontRegion

TERRENO / SOIL

Prevalentemente calcareo

Mostly calcareous clays on gradually sloped hills

NOTE DEGUSTATIVE / TASTING NOTES

Questo vino alla vista si presenta limpido e brillante, con tonalità rosa pallido. Al naso ha un buon impatto caratterizzato da un mix di sentori di ciliegia sotto spirito, petali di rosa e frutta esotica. In bocca si presenta equilibrato con una freschezza che ne esalta l'armonia ed i richiami di frutti di bosco. Servire freddo a 10° - 12° C.

This young Rosato from piemonte has a cherry red colour with touches of violet. Fruit forward nose with hints of cherry, rose petals and passion fruit. In the mouth it is well balanced and fully expresses a pleasant freshness recalling picked red berries. Serve chilled between 10 ° - 12 ° C.

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Si abbina bene con antipasti freddi, salumi giovani e con primi piatti a base di pesce. Ottimo da gustare durante l'aperitivo.

To be served chilled at around 10 ° - 12 ° C and enjoyed by itself or matching hors d'oeuvre, soups, summer rice salads, grilled poultry and fried fish