



Rocca delle Macie



SILVAROSA

Maremma Toscana IGT

Varietà delle Uve

Merlot 80%, Sangiovese 20%

Tecnica di produzione

Le uve vengono vinificate con metodo di fermentazione in rosato per contatto pellicolare.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa corallo.

Profumo: profumi fragranti di frutta come mela rossa e lampone.

Sapore: secco e morbido con buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 10/12 °C come aperitivo o in abbinamento a pasta al pomodoro, pizza o zuppe di pesce.



750 ml