

ARUMAR

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSATO/ROSÈ WINE



100% Gaglioppo.

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio termocondizionato, con pressatura soffice delle uve e breve macerazione al fine di conservare i profumi dell'uva.

Consigli: particolarmente indicato con carni bianche e pesce come orata e branzino.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 13% Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in therm-conditioned stainless steel barrels, with soft pressing and brief maceration of the grapes in order to preserve the aromas of the grapes.

Serving suggestions: with white meats and fish, such as gilthead bream and bass.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 13% by volume



Rosa cerasuolo.
Bright rosè color.



Profumo frutti di bosco, fragoline e lampone.
Fresh bouquet with wild berries,
strawberries and raspberries hints.



Fresco, sapido e minerale.
Fresh and pleasant nose with
great personality.