

TORRE ARAGONESE

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSATO/ROSÈ WINE



100% Gaglioppo

Tecnica di produzione: uva raccolta a mano, vinificazione in acciaio termo-condizionato, salasso e breve macerazione, affinamento in acciaio, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione.

Consigli: antipasti di mare, primi piatti con frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 13 % Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in therm-conditioned stainless steel, with draining and brief maceration, aging in stainless steel, with a short additional bottle aging of a few months before marketing.

Serving suggestions: seafood appetizers, first courses dishes with seafood.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 13 % by volume



Rosato brillante.
Bright rosè color.



Bouquet fresco, con sentori di frutti di bosco.
Fresh bouquet with hints of wild berries.



Vena citrina piacevole e persistente
Pleasant and persistent citrine vein.