



PANIAROSA

ROSÉ

CULTIVAR

Merlot 60%, Syrah 40% e Bonamico.

ALLEVAMENTO

Tipo guyot

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata tra 16° e 18°.

LAVORAZIONI

Lavorazione in acciaio, affinamento in bottiglia.

FORMATO

Imbottigliato in borgognotta da 0,75 l.

GRADO ALCOLICO

13,5° C

NUMERO BOTTIGLIE

Produzione media 1500 bottiglie annue

SMALTIMENTO

BOTTIGLIA: raccolta vetro - GL71

TAPPO: raccolta indifferenziata - LDPE4

CAPSULA: raccolta alluminio - C/ALU90