

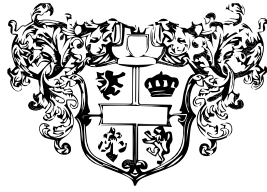


BOSALONI



VINO ROSSO ITALIA

TIPOLOGIA	Vino rosso
UVA	Uve italiane
DENOMINAZIONE	Vino Rosso Italia
AREA DI PRODUZIONE	Abruzzo, Italia
BOTTIGLIA	750 ml
TEMPERATURA SERV.	18 - 20° C
GRADAZIONE ALCOLICA	13% Vol.
COLORE	Colore rubino intenso.
AROMA	Profumo intenso di amarena e note balsamiche.
GUSTO	Palato morbido e rotondo con aromi di more e prugne. Buon equilibrio tra i tannini morbidi e l'acidità.
VINIFICAZIONE	Dopo la diraspatura, le uve vengono poste in piccoli fermentatori in acciaio inox. La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni per estrarre il colore e migliorare la struttura. Segue la svinatura e l'imbottigliamento del vino.
ABBINAMENTO	Si abbina bene a piatti di selvaggina, arrostiti di maiale e formaggi stagionati.



BOSALONI



VINO ROSSO ITALIA

WINE TYPE	Red wines
GRAPES	Italian grapes
APPELLATION	Vino Rosso Italia
PRODUCTION AREA	Abruzzo, Italy
BOTTLE SIZE	750 ml
SERVING TEMP.	18- 20° C
ALCOHOL CONTENT	13% Vol.

COLOUR Deep ruby colour.

FRAGRANCE Intense bouquet of black cherry and hints of balsamic notes.

TASTE Soft and round palate with aromas of blackberries and plums. A very interesting structure is achieved due to the good balance between the soft tannins and the acidity.

VINIFICATION After destemming, the grapes are placed in small stainless steel fermenting tanks. The maceration on skins lasts for approximately 15 days in order to extract colour and enhance the structure. It follows the devatting and bottling of the wine.

PAIRING It matches well with game dishes, roasted pork and hard cheese.