

Rosato Bio - Contessa Staffa - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

Robe : rosée gourmande.

Nez : fruits mûrs et fraise.

Bouche : belle persistance aromatique, bel équilibre fraîcheur / rondeur.

Accords mets-vin :

Excellent à l'apéritif avec des charcuteries, des sushis, c'est le roi des plats froids d'été comme le vitello tonnato.

Le saviez-vous ?

Son nom, Contessa Staffa, est un hommage à la propriétaire du domaine où se trouve actuellement la cave.



Typologie : vin rosé bio



Producteur : Antica Enotria



Zone de production : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



Cépages : 85% nero di troia, 15% montepulciano.



Garde : 1 à 3 ans



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 10-12°C

