Rosato bio - Barbagianni - San Donatino
Toscana IGT

Vin naturel

Notes de dégustation :

Robe : rubis clair.

Nez : sucré rappelant les bonbons à la fraise.

Bouche : ronde et velouté, équilibrée par une belle acidité.

Accords mets-vin :

A servir à l'apéritif, ou sur des antipasti et des primi.

Ce qui définit un Vin Naturel ?

· Conduite du vignoble en bio ou en biodynamie,
· Vendanges manuelles,
· Fermentation spontanée à base de levures indigènes,
· Interdiction des intrants chimiques.

Typologie : vin rosé bio sans intrants chimiques

Producteur : San Donatino

Zone de production : Castellina in Chianti, Siena, Toscane.

Cépage : 100% sangiovese bio

Garde : jusqu'à 2 ans

Degré alcoolique : 12% Vol.

Température de service : 8-10°C