

## ROSATO

Prima dei grandi rossi, a Bolgheri si producevano vini bianchi e rosati, infatti le denominazioni Bolgheri Rosato e Bolgheri Bianco sono le prime ad essere riconosciute nel 1984.

Ottenuto da uve principalmente bordolesi, è un vino che oltre alla piacevolezza ha una notevole persistenza al palato.

### Denominazione

Bolgheri DOC Rosato

### Uve

Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah

### Fermentazione

Pressatura diretta delle uve che sono state raccolte con un leggero anticipo per ottenere una maggiore freschezza. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 17 °C.

### Maturazione

Esclusivamente in serbatoi di acciaio inox.

### Affinamento

Minimo 2/3 mesi in bottiglia.

### Esame organolettico

Rosa antico brillante.

Al naso è intenso e ricco, con note fresche di erbe aromatiche e sentori fruttati più dolci, che ricordano il lampone e la ciliegia.

Al palato fresco ed equilibrato, con un retrogusto fruttato e persistente.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo per gli antipasti a base di verdure e pesce, come il salmone affumicato.

Si abbina a risotti e pasta ai frutti di mare, crostacei di tutti i tipi oltre che al pesce (al forno e alla griglia) e al sushi. Esalta anche le carni bianche come pollo e tacchino.



CAMPO  
ALLE COMETE

CAMPO ALLE COMETE

Loc. Sughericcio - Via Fornacelle, 249

57022 Castagneto Carducci LI

T. +39 0565 766056

[www.campoallemete.it](http://www.campoallemete.it)

[info@campoallemete.it](mailto:info@campoallemete.it)

