



AIA VECCHIA

SOLIDIO



AIA VECCHIA

TOSCANA



SOLIDIO

ROSATO IGT TOSCANA 2015

Uvaggio: Sangiovese 90%, Merlot 10%.

Provenienza: Vigneti in collina di Magliano in Toscana ed Orbetello (GR).

Vinificazione ed affinamento: Manutenzione in vasche d'acciaio per 4 mesi e affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione Alcolica 13,5% alcohol by volume

Temperatura di servizio: 8° - 10°C

Caratteristiche: Colore rosa buccia di cipolla, profumo fresco e intenso con note floreali e di frutta dolce, pesca e ciliegia. Sapore fresco con buona acidità ed un retrogusto fruttato e persistente.

Abbinamenti: Ottimo per aperitivo ed affettati, si abbina perfettamente a piatti di pesce non troppo elaborati, carni bianche, formaggi freschi e non stagionati.

AIA VECCHIA SRL

Via del Casone Ugolino, 7 57022 Bolgheri/Castagneto Carducci (LI) - Italy

T. +39 0586 677 147 / F. +39 0586 677 137

e-mail: info@aiavecchiabolgheri.it www.aiavecchiabolgheri.it