



**Vitigno:**

Rossese 100%

**Descrizione:**

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è vinoso, fragrante e fruttato da giovane, si fa intenso e persistente, con sentori di rosa leggermente appassita e di fragola id bosco matura se giustamente affinato. In bocca è asciutto e giustamente tannico.

**Abbinamenti gastronomici:**

Ottimo se abbinato con l'antico e tradizionale stufato di capra e fagioli, capretto ripieno, agnello al forno, coniglio alla Ligure, e faraona alla crema di funghi. In generale, ben si abbina a tutti i piatti, siano essi primi o secondi, a base di carne.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C**

**GRADO ALCOLICO: 13% Vol**