



Bevilo Rosato 2018

Cantina: Casa Raia

Denominazione: Toscana IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Toscana

Vitigni: Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon, Merlot

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Toscana IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 3 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Pesce, Verdure

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Bevilo Rosato Toscana IGT è prodotto in maniera naturale, senza uso della chimica. Nell'azienda Casa Raia la vendemmia avviene manualmente e la fermentazione si innesca spontaneamente dopo una macerazione lunga 3 giorni, senza l'utilizzo di lieviti secchi, mentre la quantità di anidride solforosa è molto bassa.

Note di degustazione

Tipica del Bevilo Rosato di Casa Raia è la freschezza che lo rende di incredibile beva. La frutta che si sente immediatamente al naso spazia dai piccoli frutti rossi alla prugna, sentori che si riconfermano al palato. Il Bevilo Rosato è ottimo come aperitivo o per una cena di pesce.