



## Ammucca 2017

*Cantina:* Marina Palusci

*Denominazione:* Vino Rosato

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* Passerina, Montepulciano

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Vino Rosato

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 8 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Pizza

*Bottiglie prodotte:* 1100

*Invecchiamento:* fino al 2022

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Vino a quattro mani fatto da Andrea Pendin e da Max D'Addario delle aziende Tenuta l'Armonia e Marina Palusci.

## Note di degustazione

Ammucca 2017 è un vino rosato senza solfiti aggiunti, composto da uve passerina e montepulciano.