

Casa Marrone Rosato



Druerne til Casa Marrone Rosato Organic høstes de første ti dage i september, straks efter knuses og afstilkes de. Saft og skaller ligger sammen i 2-4 timer ved lav temperatur for at opnå en korrekt farve på vinen. Lækker og fyldig rosé - masser af frugt og indbydende krydderier. En frisk rosévin med charmerende sødme, i den lange og harmoniske eftersmag. Produceret på 55% Negroamaro, 35% Montepulciano og 10% Lambrusco druer.



95 POINT I LUCA MARONI