



Azienda Agricola Edoardo Patrone

Il territorio in cui crediamo

Vino rosato

Testa Rùsa

ITA

Il rosato che mancava, un Vino ricco di storia e sapori per esprimere al meglio il nostro territorio

VINIFICAZIONE: Con lieviti naturali, macerazione dalle 2 alle 6 ore. Le temperature viriano dai 14-22°C per favorire lo sviluppo di profumi

AFFINAMENTO: In tini di acciaio per circa 6 mesi, con sosta sui lieviti rimossi e batonnage

MATURAZIONE: in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore salmone intenso, con aromi di fiori, petali di rosa, pesca, nettarina e scorza d'arancia. Un vino secco, fresco e di corpo.

 Si accompagna a primi piatti e pesce di lago. Ottimo in abbinamento ai formaggi locali

 14°C  0,75l



ENG


The rosé wine, which is rich in history and flavors, presents our territory well

VINIFICATION: With natural yeasts, skin contact for 2 to 6 hours. Temperatures various from 14-22°C to extract the flavor and the aromas

AGEING: In steel tank for about 6 months

MATURATION: in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Deep salmon colour, with the aromas of blossom, rose petal, peach, nectarine, and orange zest. A dry wine with high acidity and medium body.

 It goes well with first courses and lake fish. Excellent in combination with local cheeses

 14°C  0,75l

Azienda Agricola Edoardo Patrone
Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia

www.edoardopatrone.com