

FIRA ROSA

ROSATO VERONESE IGT



UVE
Corvina

PROVENIENZA
Vigneti selezionati situati nei soleggiati promontori veronesi.

VINIFICAZIONE
L'uva corvina, autoctona veronese, viene raccolta a giusta maturazione ed il mosto rimane per alcune ore a macerare a freddo sulle bucce, per estrarre dolcemente colore e profumi. La maturazione avviene esclusivamente in acciaio.

CARATTERISTICHE
La corvina si esprime in purezza in questo vino rosa profondo e suadente, dalle deliziose sfumature corallo. Profumi avvolgenti di peonia, zagara e pesca noce si sposano elegantemente con sentori freschi di mandarino cinese, mango ed erba luigia. Un sorso setoso ed elegante dotato di buona salinità e di grande scorrevolezza.

ABBINAMENTI
Il carattere accogliente di Fira Rosa lo rende capace di accompagnare sapori delicati come il sushi, una tempura o un fresco pinzimonio di verdura senza sovrastarli. Stuzzicante l'abbinamento con un carpaccio di pesce, con un'insalata di farro o con un risotto alle erbe.

GRADO ALCOLICO
12,5% vol



SARTORI
DI VERONA