

Lunula Rosato IGT Alto Mincio

E' il tipico rosato del Garda ottenuto da uve Cabernet e Pinot Nero. Il colore rosato è dato dal breve contatto delle bucce con il mosto. E' un vino molto piacevole dal profumo delicato, gradevole, sapore asciutto, armonico, leggermente amarognolo, caratteristico. Indicato per antipasti e risotti delicati, esalta secondi piatti a base di carni bianche e pesci di lago.

Grado alcolico: 12.50%

Temperatura di servizio: 10-12°C

Lunula è un talismano femminile ma non solo; portafortuna con proprietà anche taumaturgiche ricavato da pietre dure o semipreziose, spesso incastonate in oro o solamente in oro.

A typical Garda lake rosy wine made from Cabernet and Pinot Nero. The rosy colour comes from the short contact the skin has with the must. A good wine with a delicate bouquet, dry, harmonic, a little bitter, typical.

Suitable for fish dishes, delicate risottos, main courses with white meat or fresh water fish.

Alcohol content: 12.50%

Serve at a temperature of: 10-12°C

Die typisch rosarote Gardasee Traubenmischung aus Cabernet und Pinot Nero. Die rosarote Farbe ergibt sich aus dem kurzzeitlichen Kontakt der Beerenhaut mit dem Most. Ein gefällig, delikates duftender Wein, harmonisch und leicht bitter im Geschmack. Vorzugsweise zu Vorspeisen und Risotti; Speziell auch zu hellem Fleisch und Süßwasserfischen.

Alkoholgehalt: 12.50%

Serviertemperatur: 10-12°C

