



Boscaini Carlo

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



“Molinara Rosé”

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine

IGT



Her er en Rosévin, som er lavet på blandt andet druen Molinara som er en af ofte 3 druer som bruges i Classico området til at lave Amarone af.

Alle druer er dyrket på syd og sydøstvendte skråninger, og høstet manuelt i midten – slutningen af September. Druerne blandes allerede ved presningen og der bruges 6 måneder på ståltanke under streng temperaturovervågning på at få vinen i perfekt stand.

Vinen fremstår let pink i glasset og har en medium krop og en delikat duft.

Som Boscaini siger: det er en simpel vin, den er lys i farven, let at drikke og perfekt på terrassen en varm, solrig dag.

Denne Rosévin er bestemt et nærmere bekendtskab værd. Den går fint til lette retter fra grillen og en god Antipasti med div. Tynde skiver salami, pancetta, tørret skinke m.m.

Server den ved 5 - 6°C, og drik den inden for 3 - 5 år fra høståret.

Producent:	Boscaini Carlo
Druer:	Molinara 85% Andre druer 15%
Oprindelse:	Argilloso, Valpolicella
Alkohol:	11,5 - 12,5%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml