Rosato Castelforte – IGT Veneto, Italie

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Cépage : Merlot, raboso cabernet, et d'autres cépages issu de Veneto

Vinification : Pressurage, séparation des peaux du moût, fermentation à température contrôlée et collage sur lies pendant 3 mois, vinification en cuve inox thermorégulées, avec levures sélectionnées, pas de passage en barrique

Dégustation : Un rosé très clair, frais et bien équilibré, on retrouve des notes de fraises et d'agrumes. Excellent rapport qualité prix !

Accords : Idéal à l'apéritif, sur des plats méditerranéens, cuisine estivale, salades, poissons en froid, crustacés en froid, buffet froid et viandes blanches grillées