



terre dei santi®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Cornareto®

Vino rosato frizzante ricco di profumi e dalla bassa gradazione alcolica.
Il Cornareto® è ottenuto dalla vinificazione con macerazione breve di uve nere locali.

VINO: Vino Rosato Frizzante.

VITIGNO: Uve a bacca nera locali.

ZONA DI PRODUZIONE: Locale.

VINIFICAZIONE: Breve macerazione in pressa, segue vinificazione in bianco a 18°C.

AFFINAMENTO: 1 mese in acciaio.

COLORE: Rosso cerasuolo brillante.

PROFUMO: Grazie alla selezione delle uve più idonee e ad una fermentazione a basse temperature, questo rosato sprigiona sensazioni molto intense che ricordano la frutta fresca, ciliegie e fragole, e fiori come la rosa.

SAPORE: In bocca il vino è leggermente vivace, fresco e amabile.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 1-2 anni.

ABBINAMENTI: È un vino indicato come aperitivo o da tutto pasto specialmente con portate di pesce, antipasti, zuppe e pizza.

MODALITÀ DI SERVIZIO: In calici di media ampiezza, appena stappato, ad una temperatura di 8-10°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it