



2017 Aurea Gran Rosé Ammiraglia

Toscana IGT, Frescobaldi

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Drinks Business Gold/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Numero di articolo:	1008017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Aurea Gran Rosé Ammiraglia

Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Drinks Business Gold/100
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi