



## 2012 Rosato Grave Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

**Abbinamenti:**

Hervorragender Begleiter zu Crostini, Salame, Pasta al pesto, Antipasti misti, grilliertem Fisch und Muscheln. Servieren Sie ihn auch zu Pizza und kalten Platten.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                               |
| <b>Regione:</b>             | Friuli-Venezia Giulia                |
| <b>Produttore:</b>          | Bertiole                             |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 16/20                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 36 Monate in Stahltank               |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                         |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                               |
| <b>Maturità:</b>            | Jung zu geniessen, nicht überlagern. |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon   |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0281512                              |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rosato Grave Friuli DOC**

Il Cavaliere di Bertiole  
Cantina di Bertiole

|                                 |                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                               |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 16/20                          |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon   |
| <b>Maturità:</b>                | Jung zu geniessen, nicht überlagern. |
| <b>Viticultura:</b>             | Tradizionale                         |
| <b>Vinificazione:</b>           | 36 Monate in Stahltank               |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 12.5 %                               |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren      |