



# MINÒ ROSÉ

**TERROIR :** Coteaux du golfe de Propriano et Tizzano, composés d'arènes granitiques.

**CEPAGE :** 100% Sciaccarellu

**VINIFICATION :** Vendange égrappée et triée, puis pressurage direct, vinification en inox.

**ÉLEVAGE :** 100% cuve inox.

**ROBE :** Robe limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle.

**DEGUSTATION :** Gourmand, vif et joyeux. Un vin à l'attaque souple qui développe des arômes d'agrumes et de fruits exotiques, portés par l'acidité typique du Sciaccarellu



MINO ROSE