



ROSUMARINU BLANC

TERROIR : Coteaux de Tizzano composés d'arènes granitiques.

CEPAGE : 90% Vermentinu, 10% de Biancu Ghjentele.

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

ÉLEVAGE : 100% cuve inox, sur lies fines avec bâtonnage léger.

ROBE : Jaune pâle avec des reflets légèrement dorés.

DEGUSTATION : bouche équilibrée s'exprime par des notes florales et de fruits à chair blanche. Ces arômes sont soutenus par une belle tension et une minéralité qui nous rappelle la proximité immédiate de la Méditerranée



ROSUMARINU BLANC