



CANTINE ROBIONE

CARLOTTA ROSÉ



Il Carlotta Rosé in tavola.

Carlotta è un vino rosato dal sapore fresco e fruttato, che ben si sposa con primi piatti leggeri, paste fredde, insalate, portate a base di funghi, formaggi e pizza.



Colore cerasuolo



12° - 14° C

Dedicato alla figlia di Andrea, Carlotta è un vino Rosé ottenuto da uve Nebbiolo con vinificazione in bianco: l'incontro tra l'uvaggio Nebbiolo e la vinificazione in bianco consente di ottenere un mosto fresco, chiaro, senza tannicità. Carlotta ha profumi di fragola ed è un vino con una leggera acidità, armonico e lievemente corposo.

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Fresco, di gradevole acidità
Gusto: Fruttato, con spiccate note di fragola.

Denominazione: Vino Rosato
Tipologia: Vino rosato
Uvaggio: Nebbiolo
Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 400 m/s.l.m
Vinificazione: In bianco
Affinamento: Acciaio
Zuccheri residui: 6 g/l

Gradazione alcolica: 13% Vol

