

C A S A
PRIMIS

Monrose

VINO ROSATO - ROSÉ WINE - ROSEWEIN

PUGLIA I.G.T.

vino biologico



VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
NERO DI TROIA

AFFINAMENTO - AGEING - GÄRUNG:

- Due mesi in serbatoi di acciaio e successivi due mesi in bottiglia;
- Two months in stainless steel containers. Two months in bottle;
- 2 Monate im Bodensatz in Edelstahltank, 2 Monate in der Flasche;

COLORE - COLOUR - FARBE:

- Rosa con accentuati riflessi violacei;
- Pink with marked purple reflections;
- Rosa mit markierten lila Reflexionen;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Fresco, fruttato, gradevolmente acidulo;
- Fresh, fruity, with a pleasant sour finish;
- Fruchtig, frisch und sauer;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Fruttato e floreale;
- Fruity and bouquet scent;
- Blumig und fruchtig;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



APERITIVI
APERITIFS
APERITIFS



ANTIPASTI DI PESCE
SEAFOOD APPETIZERS
MEERESFRÜCHTE VOR-
SPEISEN



PIZZA



VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES
GEGRILLTES GEMÜSE

