

ENZO BARTOLI

The diversity of Piemonte



ROSATO

PIEMONTE DOC

12% alc. vol



Enzo Bartoli è una linea di vini che rappresenta l'essenza del Piemonte. Ogni vino è fatto per evidenziare le molte sfaccettature della regione complessa e diversificata.

Enzo Bartoli is a series of wines which represent the essence of Piemonte. Each wine is made to highlight the many facets of the complex and diverse region.



Varietà autoctone piemontesi

Indigenous varieties from Piedmont



Piemonte

Piedmont



I terreni da cui provengono le uve di questa cuvée sono principalmente calcarei ed argillosi, che danno origine a vini leggeri, freschi, morbidi e dalle sensazioni olfattive complesse.

The soils from which the grapes of this cuvée come are mainly calcareous and clayey soils, which give rise to light, round and fresh wines, with complex bouquet.



Tipica vinificazione in rosato che comporta una breve macerazione sulle bucce e una successiva fermentazione in acciaio.

Typical rosé vinification that involves a short maceration on the skins following with fermentation in stainless steel tanks.



Alla vista si presenta limpido e brillante, con tonalità rosa pallido. Al naso è intenso, con un bouquet fruttato e floreale, in cui emergono ciliegia, frutta esotica e petali di rosa. In bocca è equilibrato, con una freschezza che ne esalta l'armonia.

Pale pink in color with matching highlights. The nose shows intense fruit and floral aromas of cherry and rose petals. The palate fresh, balanced and harmonious.



Da abbinare ad antipasti freddi, salumi giovani e primi piatti a base di pesce. Perfetto come aperitivo. Temperatura di servizio: 10-12°C.

Enjoy this wine with summer appetizers like prosciutto and melon, fish-based dishes, or by itself! Serving temperature: 10-12°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8055684027432



600 g



8,4 kg



96
ct/pallet



8055684027449

