



BARBERO'S



“Osè”

Vino Rosato

Dalla spremitura soffice di uve vinificate in bianco, dopo una lenta fermentazione controllata a circa 20/21°C; ed un'ultima leggera rifermentazione in autoclave, si ottiene questo “rosato”. Si distingue per il colore rosa carico con note purpuree che si intagliano sullo sfondo trasparente della bottiglia. Altrettanto intenso è l'aroma, molto fruttato con sentori golosi di lampone e viola, ai quali segue un gusto pieno e vellutato con finale morbido ed invitante. Servito a 10/12°C è ideale con piatti di carne leggeri, pesci al forno, tartufi.

A soft pressing of the grapes and subsequent removal of the husks is followed by a slow fermentation of the must at about 20-21°C. A further fermentation in autoclave is the last step to obtain this “rose”.

Its colour is dark pink with purple hues that emerge behind the transparency of the bottle. The same intensity applies to the aroma, which is very fruity with scents of raspberries and violets and anticipates a full and velvety palate with a soft and inviting aftertaste.

Aus sanft gepressten Trauben entsteht durch langsames Vergären nur des Mosts bei kontrollierter Temperatur von ca. 20/21°C und nach einer leichten Nachgärung im geschlossenen Stahltank zur Kohlensäureanreicherung dieser exquisite “Rosé”. Er wird durch seine leuchtend rosa Farbe charakterisiert, die auf dem Flaschenboden purpurne Spiegelungen aufweist. Auch das Aroma ist besonders intensiv und fruchtig mit leckeren Himbeer- und Veilchennoten. Das Ganze wird von einem vollen und samtigen Geschmack begleitet mit einem weichen und nach mehr verlangenden Abgang. Mit 10-12°C serviert ist er optimal zu leichten Fleischgängen, gebackenem Fisch und Trüffeln.

BARBERO'S S.N.C. DI PIERO & STEFANO BARBERO

CORSO VALPONE, 106 - 12043 CANALE (CN) ITALIA

TEL. +39 0173.98137 - FAX. +39 0173.98152

www.barberosvini.it - info@barberosvini.it

