

MARTELLOZZO ROSATO FRIULI GRAVE CLAR DELUNE



SCHEDA TECNICA

Vendemmia effettuata a fine settembre. Lieve macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in piccoli serbatoi. Maturazione su crema di lievito in acciaio e successivamente vetro per qualche mese.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore ricorda i fiori di pesco, limpido e brillante. Un bouquet espansivo con i suoi freschi ed ampi profumi di frutta del sottobosco, ciliegia, pompelmo, rosa appassita e terra. Invitanti le sue delicate effusioni speziate. Note sapide e minerali. In bocca un sorso vellutato ed affusolato, suadente e delicato. Ottima acidità, per una beva che si diffonde perfettamente bilanciata, rotonda, incantevole e dinamica. Frutto dolce e pervasivo, che lascia una piacevole sensazione sul palato. Il finale piacevolmente infinito e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da accompagnare con piatti di pesce e crostacei, formaggi e salumi freschi e carne bianca. Da provare anche in abbinamento con formaggi a crosta fiorita e salsa di pere

