

## ROSÈ

Paestum Rosato IGT

### Uve

Aglianico e tracce varie uve a bacca rossa

### Denominazione

Paestum Rosato IGT

### Fermentazione

Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio previa pressatura soffice

### Maturazione

4 mesi in acciaio

### Affinamento

Minimo 2 mesi in bottiglia

### Esame organolettico

Rosato costaiolo dalla spiccata personalità sentori di agrumi, lampone, ciliegia bianca di grande impatto. Al palato è fresco e sapido, i sentori di frutta tornano abbondanti e persistenti

### Abbinamenti gastronomici

Vino perfetto per gli antipasti di pesce crudo, i fritti, i crostacei, ideale con la tradizionale cottura del pesce all'acqua pazza



**TEMPA DI ZOÈ**  
CANTINA IN CILENTO