

CAPRONE

ROSÈ DI TOSCANA IGT

Rosa cerasuolo immensamente brillante.
I profumi piccoli frutti rossi e sentore di melograno. Gradevole equilibrio tra acidità e sapidità e fresche note minerali.

Fermentazione a temperature controllate in vasche di acciaio.
No Malolattica.



Scheda tecnica

INGREDIENTI

Uva, solfiti

INFORMAZIONI



750 ml



Uvaggio: Sangiovese 100%
Allevamento: Cordone speronato
Vendemmia: Meccanizzata



Imbottigliamento:
Marzo dell'anno successivo alla vendemmia



Servizio: Ad una temperatura di 12°-13°C



Alcool: 12-13%

CONSUMO RESPONSABILE



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione.
L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	100 ml
Energia	317 kJ 76 kcal
Grassi di cui Acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui Zuccheri	0.2 g 0.2 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

SOSTENIBILITÀ

Bottiglia: Vetro	
Capsula: Metallo	
Tappo: Organico	

AZIENDA

La **Fattoria Betti** sorge agli inizi del '900 a Quarrata, nel territorio del Montalbano, un piccolo angolo di Toscana che racchiude in sé, ancora intatti, tutti i nobili caratteri di queste antiche terre: le romantiche pievi e i piccoli borghi medievali dai profili turriti, le ampie distese di oliveti e vigneti, punteggiate qua e là da cipressi solitari, l'eleganza e il fasto delle ville medicee e le campagne laboriose, unite all'aleggiare discreto del genio di Leonardo da Vinci.



SOCIETÀ AGRICOLA
BETTI

Via Boschetti e Campano 66
51039 Quarrata Pistoia (Italy)
info@fattoriabetti.it | www.fattoriabetti.it