



GUERRINI

Albarosae

PIETRAVIVA DOC

Uvaggio: 80% Sangiovese - 20% altri vitigni a bacca rossa coltivati nell'azienda.

Grado alcolico: 12.5% vol.

Caratteristiche: Si ottiene dalla vinificazione “in rosato” di uve scelte di Sangiovese e di altre varietà a bacca rossa coltivate nella nostra azienda. I grappoli vengono raccolti in leggero anticipo per preservarne il più possibile gli aromi ed i profumi. Il vino si presenta con un colore rosato brillante, profumo fresco e fruttato, sapore asciutto ed armonico. L'abbinamento consigliato è per antipasti leggeri, carni bianche, e pesce. Ottimo anche per aperitivi. Si consiglia di consumare ad una temperatura di 10 - 12 gradi.

Grapes: 80% Sangiovese – 20% other red berry grapes cultivated in the farm.

Alcoholic degree: 12.5% vol.

Characteristics: We obtain it from the wine-making “in rose” of selected grapes of Sangiovese and other kinds of red berry grapes cultivated in our farm. The bunches are collected a little bit in advance, so that the flavours and perfumes are preserved as most as possible. The wine shows a brilliant pink colour, a fresh and fruits perfume, a dry and harmonic flavour. The suggested combination is with light starters, white meat and fish. It is excellent also for appetizers. We suggest to drink it at a temperature of 10-12 degrees.

AZIENDA AGRARIA SAMUELE GUERRINI - PERGINE VALDARNO - ITALIA

TEL. E FAX +39 0575 896102 - E-MAIL: simone.gue@tin.it