

ilo Rosato Piemonte DOC

Léger - équilibré - fruité



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Roberto Sarotto	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 21341725
Culinaire Apéritif, entrées asiatiques, desserts aux fruits.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Ilo redéfinit la légèreté du Langhe et du Monferrato grâce à une approche innovante à faible degré alcoolique. Il est issu de raisins cultivés sur des sols calcaires et argileux, vendangés en août afin de garantir une fraîcheur vibrante. La vinification à basse température en cuves inox préserve la qualité du vin et en fait le compagnon idéal des apéritifs en plein air, de la cuisine fusion, des carpaccios de poisson ou des salades estivales.

Apéritif, entrées asiatiques, desserts aux fruits.

DESCRIPTION

Couleur

Rose saumoné pâle et limpide.

Aromatique

Intensité aromatique moyenne avec des notes de pamplemousse, de pomme verte, de poire ainsi que de groseilles rouges et de cerises. Une fine touche de bonbon glacé apporte une fraîcheur et une légèreté supplémentaires.

Corps

Demi-sec avec une acidité vive et croquante. Corps léger et élancé. En bouche, de subtiles notes d'agrumes, de pamplemousse et de fruits rouges se révèlent. La douceur fruitée est bien perceptible, mais parfaitement équilibrée par la fraîcheur de l'acidité. La finale est fruitée, harmonieuse et bien équilibrée.

Impression générale

Un rosé léger, accessible et convivial, à faible teneur en alcool et au profil fruité.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch