

Pacchiana

Calabrese Rosato IGP

Denominazione	Calabria IGP
Vitigni	Blend di vitigni autoctoni
Zona di produzione	Donnici — Calabria — Italia
Tipo di terreno	Medio Compatto
Esposizione	Est
Altitudine	450 m
Anno impianto	2004
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Piante per ettaro	4350
Resa per ettaro	80 q/ha
Vendemmia	Ultima decade di settembre
Raccolta	Manuale
Fermentazione alcolica	In acciaio
Affinamento	In acciaio
Bottiglie prodotte in un anno	5000
Gradazione alcolica	13% (variabile da annata)
Temperatura di servizio	12° C
Formati disponibili	375 ml - 750 ml
Abbinamenti	Insalate, piatti a base di pesce. Crostacei e carni bianche.
Colore	Rosa tenue
Olfatto	Fruttato e floreale
Palato	Al palato risulta ricco ma equilibrato, integro e fresco.

RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DIPOSIZIONI NEL TUO COMUNE

VETRO GL70
Bottiglia

SUGHERO FOR51
Tappo

PLASTICA PVC03
Capsula



TENUTE PAESE
via Bivio Donnici C.da Zichinardi - 87100 Cosenza

www.tenutepaese.it
info@tenutepaese.it

T. +39 328 454 4523

Pacchiana

Calabrese Rosato IGP

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100ml di prodotto

Energia	325,2 kJ / 78,4 kcal
Grassi	0 g
- di cui saturi	0 g
Carboidrati	0,8 g
- di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

INGREDIENTI: Uve fresche, conservanti (solfiti), mannoproteine di lieviti.