

VINOS PAOLONI

Vinos Mexicanos con Corazón Italiano



MONTEFIORI ROSATO
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedad: 100% Sangiovese.
Alcohol: 12,5%.
Reposo: 8 semanas en botella.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: de 6 - 8° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo rosa salmón limpio y brillante.
Aroma intenso, frutal de fresa, frambuesa, arándano, jamaica, floral.
En boca es armónico, con fina acidez, vibrante, prolongado retrogusto.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes blancas, salmón marinado, mariscos o salsas agridulces.

Vinos Paoloni

La sinergia entre la tradición italiana, el conocimiento adquirido a lo largo de los años, el acceso a la alta tecnología en combinación con la gran calidad de la uva en sus viñedos, dan como resultado vinos únicos con una originalidad sin precedentes. Es por esta razón que orgullosamente los llamamos "Vinos Mexicanos con Corazón Italiano". Es así como un sueño se hace realidad y la pasión y el amor de toda una vida se manifiesta al degustar y paladear los elegantes y complejos Vinos Paoloni.