


PERINI

SAN GIOVANNI

 It is a lively wine, of a brilliant deep pink color, with fine persistent perlage. An excellent balance between acidity and sugar, which brings out its bouquet, freshness and a pleasant palate. Young floral and fruity notes which remind us of rose, strawberry, cherry and raspberry. Perfect to go with fish starters, raw food, risotto. Interesting combination with pizza and as an aperitif in general. Better served at between 6° and 8°.



Es ist ein lebhafter Wein von einer intensiv rosa Farbe und auch glänzend, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Gut ist die Harmonie zwischen der Säure und dem Zuckergehalt welches im Bouquet zu tragen kommt, die Frische und Annehmlichkeit im Gaumen. Frische blumenhafte und fruchtige Noten die einen an Rose, Erdbeere, Kirsche und Himbeere erinnern. Optimal ist Kombination mit Fisch-Antipasti, sehr gut mit Rohkost und Risotto. Interessant ist die Kombination auch mit einer Pizza und generell als Aperitiv. Am besten mit einer Temperatur zwischen 6 und 8 Grad servieren.



E' un vino vivace di colore rosa intenso e brillante, dotato di un perlage fine e persistente. Buona l'armonia tra acidità, e zuccheri che ne esalta il bouque, la freschezza e la piacevolezza a palato. Le giovani note floreali e fruttate ricordano sentori di rosa, fragola, ciliegie e lamponi. Ottimo è l'abbinamento con antipasti di pesce soprattutto crudità, risotti. Interessante è anche l'abbinamento con la pizza e in generale come aperitivo. Da servire preferibilmente tra i 6 e gli 8°.

Blend: Raboso & Merlot
Alcool: 11 % by vol.
Acidity: 6,5 g/l
Residual sugar: 17 g/l

PERINI ROSÉ FRIZZANTE



 0,75