



ROSĀ BONESSI

aperitivo e non solo....

...ottenuto da un abbraccio tra uve a bacca rossa, vendemmiate da mano istruita nel periodo più favorevole.

La nostra ambizione di ottenere un perlage finissimo e delicato, ha richiesto un protratto periodo di affinamento con metodo charmat. Cosicché le bollicine esaltino le caratteristiche aromatiche di fruttato, rosa canina e amarena fresca.

Ottimo in abbinamento con antipasti, risotti e piatti a base di crostacei, e anche da gustare in ogni incontro conviviale.

BONESSI
FRIULI COLLI ORIENTALI

via del Collio 13 - IPPLIS +39 339 1042935 email: az.bonessi@libero.it