



DOLÌ ROSÈ

VINO FRIZZANTE



CARATTERI ORGANOLETTICI

Aspetto: rosa brillante con leggeri riflessi violacei, perlage fine e corona persistente.

Profumo: fruttato e fragrante, con sentori di lampone, litchi e fragola di bosco.

Sapore: vivace, fruttato con una piacevole vena acidula e buona sapidità.

UVAGGI

100% uve rosse del territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Le uve sono sottoposte a una leggera pressatura e il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla prima fermentazione condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 14°C per un periodo di circa due settimane. Completata la prima fermentazione, il vino base viene avviato alla presa di spuma in autoclave per un periodo di circa 40 giorni.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale come aperitivo e da abbinare ad antipasti di mare e di terra.