



ROSÉ 2024



VITIGNO

Una cuvée estiva dalle varietà tradizionali.

VINIFICAZIONE

Contatto con le bucce per circa 6 ore. Pressatura delle uve, alla quale segue una chiarifica dei mosti con sedimentazione naturale a freddo. Il mosto fermenta a 23°C in botti di acciaio e in seguito viene maturato sui propri lieviti fini.

DEGUSTAZIONE

Il Rosé si presenta nel bicchiere con un bellissimo rosa cerasuolo tendente al salmone ed incanta con il suo bouquet di frutti a bacca rossa. Raffinato ed elegante, il Rosé si rivela con un'acidità rinfrescante che ne esalta l'aromaticità.

ABBINAMENTI

Frutti di mare, carne bianca, formaggio e come aperitivo.

DENOMINAZIONE

Vigneti delle Dolomiti IGT

Alcool: 12,5 % Vol.

Acidità: 5,7 g/L

Zucchero residuo: 1,4 g/L

Bottiglie da: 0,75l