

DUCA DI DOLLE

Wino ROSÉ Spumante Rosato da uve Pinot Nero



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Różowe wino musujące ze szczepu Pinot Nero z włoskiego Rolle di Cison di Valmarino, w regionie Treviso. Wyraźne, rubinowe refleksy zawdzięcza delikatnemu kontaktowi ze skórkami winogron w kontrolowanej temperaturze przed fermentacją. W nosie bardzo intensywne, upajające i otulające szerokim bukietem kwiatowo-owocowym. Nuty białych kwiatów, róży, cyklamenu i bratka przeplatają się z aromatami wiśni, czereśni, dzikiej jeżyny i borówki oraz orientalnym nawiązaniem do goździka i cynamonu. W smaku od razu otulające i pełne charakteru. Początkowa jabłkowa świeżość i kwasowość łączą się z intrygującym ciałem wina i jego miękkimi taninami.

Bardzo przyjemne i pozostawiające miłe doznania smakowe na finiszu.

Sugestie

Najlepiej podawać w temperaturze 6-8 ° C.

Komponuje się znakomicie z surową rybą, ostrygami morskimi, skorupiakami z Morza Adriatyckiego, a także tradycyjnymi risotto, zwłaszcza tymi z okolic Veneto.



Dane techniczne

Rodzaj:	Różowe musujące
Szczep:	100% Pinot Nero
Zawartość alkoholu:	12%
Kwasowość:	6 g/l
Barwa:	Różowe z rubinowymi refleksami
Bukiet:	Intensywne, upajające i otulające szerokim bukietem kwiatowo-owocowym. Nuty białych kwiatów, róży, cyklamenu i bratka przeplatają się z aromatami wiśni, czereśni, dzikiej jeżyny i borówki oraz orientalnym nawiązaniem do goździka i cynamonu.
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 l
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać schłodzone do temperatury 6-8 °C.

Alergeny

SIARCZYNY