

DOLCETTO D'ALBA *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata

ROSE' WINE / VINO ROSATO
PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



Grapes: Dolcetto 100%

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: Crushing and destemming; fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 28-30°C; maceration on the skins for 8 days, with daily pumping of the must over the cap.

Tasting Notes: Soft, clearly showing ripe berries on the nose; good balance and medium structure.

Food Pairing: Salami, cold cuts, finger sandwiches, tomatoes and mozzarella.

Suggested Serving temperature: 14°-17° C.

Uvaggio: Dolcetto 100%

Vendemmia: l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: Pressatura e diraspatura; fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 28-30°C; macerazione sulle bucce per 8 giorni con rimontaggi del mosto giornalieri.

Note degustative: Morbido, al naso frutta matura, bilanciato e di media struttura.

Abbinamenti: Affettati, antipasti, pomodori e mozzarella.

Temperatura di servizio suggerita: 14-17°C