

# DILÉ

## D•ROSA

### ZONA DI ORIGINE

Italia

### VITIGNO

Blend di vino bianco e rosato

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto per pressatura soffice, viene raffreddato e decantato staticamente

### FERMENTAZIONE PRIMARIA

La fermentazione alcolica, con l'impiego di lieviti selezionati si svolge ad una temperatura media di 18°C

### AFFINAMENTO

Il vino viene conservato sulle sue fecce fini in recipienti di acciaio inossidabile fino all'imbottigliamento

### ALCOL

12,50 % vol

### RESIDUO ZUCCHERINO

1,00 g/l

### ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

### TIPOLOGIA

Vino rosato

### COLORE

Rosa tenue delicato

### PROFUMO

Il bouquet è caratterizzato da un netto sentore floreale che ricorda il petalo di rosa e la viola, con un'evoluzione tendente al fruttato che mette in evidenza l'amarena

### SAPORE

Sapore elegante, morbido e fresco, di facile beva

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna a primi piatti delicati e le carni bianche. Perfetto con piatti a base di pesce e crostacei

### CAPACITÀ

0,75 lt.

