



CASTAGNOLE DELLE LANZE

ROSA D'ELSA

Vino Rosato

Il Rosa d'Elsa è un blend creato dall'enologo Erik Dogliotti. In questo omaggio dedicato alla nonna Roselsa (terza generazione della famiglia Dogliotti) vengono utilizzate quattro diverse varietà, tre a bacca nera e una a bacca bianca

VITIGNO: Uvaggio di uve a bacca nera unite ad una minima percentuale di uve moscato bianco

GRADAZIONE: 12,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Argilloso-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio / metà settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale, breve macerazione a freddo delle uve in cella frigorifera prima della pressatura, seguita da una macerazione a freddo in pressa per alcune ore. Utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione di 10-12 giorni in assenza di bucce in serbatoi d'acciaio. Affinamento: in serbatoi d'acciaio su fecce fini per 12 mesi

COLORE: Rosa tenue con riflessi ramati

PROFUMO: Delicato, raffinato, prevalgono le note di frutta rossa unite a sentori di frutta bianca che ricordano la pesca

GUSTO: Elegante, equilibrato, fresco con note di frutta rossa, sapido e con una buona acidità in chiusura, di buon corpo

ABBINAMENTI: Ottimo in abbinamento ad antipasti, primi leggeri, carni bianche e pietanze a base di pesce

TEMP. SERVIZIO: 10 – 12 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com