



Igp

DUMI' ROSATO COLLINE PESCARESI

VITIGNO: Uve a bacca rossa

VENDEMMIA: ultimi giorni di settembre primi di ottobre. Raccolta manuale dei grappoli.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE: fruttato con sentori di frutti di bosco e floreale. Ottima acidità e persistenza.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: antipasti, pizza e aperitivi.

