



SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

D ROSSO

VINO ROSSO /// RED DRY WINE

LINEA DILE'

CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	blend di vini rossi
GRAPE VARIETAL	blend of red wines
VINIFICAZIONE	La fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, si protrae per circa 6/7 giorni a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi favoriscono un'estrazione ottimale di colore e profumo
WINEMAKING	The fermentation of the must, in contact with the skins, lasts for about 6/7 days under controlled temperature. Thanks to the frequent remontages it's possible to reach the ideal colour and the best bouquet
FERMENTAZIONE PRIMARIA	Dopo la svinatura si cura con attenzione l'avvio e l'andamento della fermentazione malolattica
PRIMARY FERMENTATION	Racking is followed by attentive malolactic fermentation
PRESA DI SPUMA	
FOAMING	
AFFINAMENTO	Dopo un breve periodo di maturazione e affinamento il vino passa in bottiglia
FINING	The wine is bottled after a short period of aging and refining

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Colore rosso rubino intenso e brillante
COLOUR	Deep and brilliant ruby colour
PERLAGE	
PERLAGE	
PROFUMO	Profumo intenso e persistente, piacevolmente fruttato con ricordi di fiori e frutti rossi maturi
BOUQUET	Intense persistent bouquet that is pleasantly fruity with undertones of freshly picked flowers and fruits
SAPORE	asciutto, armonico sapido ed equilibrato
TASTE	Dry, harmonious, sapid and balanced flavour
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 °C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Eccellente in abbinamento con carni rosse, formaggi stagionati
BEST SERVED WITH	Excellent with red meat and seasoned cheese
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt
CONTENTS	