



DOGADELLE**CLAVULE**

ROSATO
TOSCANA IGT

Un vino fresco, di pronta beva, che unisce le doti di delicatezza dei bianchi all'eleganza e le possibilità di abbinamento dei rossi della Maremma Toscana

UVE: Sangiovese (60%), Syrah (40%)

FERMENTAZIONE: tradizionale.

MATURAZIONE: 4 mesi in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia.

ALCOOL IN VOLUME: 12,00 - 13,00%

ACIDITÀ: 5 - 6‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 3 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 2007

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosato brillante.

PROFUMO: fruttato, con piacevoli note di lampone e fragolina di bosco, intenso e delicato.

SAPORE: delicato, sapido con piacevole morbidezza nel finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti di ogni genere, primi piatti con sughi a base di pomodoro, zuppe di pesce. Ottimo con il tacchino, pesce arrosto e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C.



DOGA DELLE CLAVULE
Magliano in Toscana (GR)
Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377
info@dogadelleclavule.com - www.dogadelleclavule.com