



“Ivrosè”

Uve: Dolcetto vinificato in bianco

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a inizio Settembre a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspa-pigiate, e lasciate a contatto con le bucce per 12 ore. Si procede con la svinatura e il vino viene lasciato a fermentare temperatura controllata fino ad esaurimenti degli zuccheri. Pronto per essere imbottigliato viene ancora filtrato prima di finire in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa intenso

Profumo: fine, delicato, incentrato su persistenti aromi di piccoli frutti di sottobosco con piacevoli fragranze di scorza d'arancio, rosa, cumino.

Sapore: Elegante, vellutato. Di ottima struttura nel quale la piacevole e delicata nota di spezie, di mandorla dolce e di lievito: tutte componenti che conferiscono grande armonia e notevole persistenza.



MODALITA' DI SERVIZIO

Temperatura: 8-10°C

Abbinamenti gastronomici: adatto ad aperitivi, pasta, pizze, carni bianche e pesce.

Nome Ivrosè:

Il faut toujours être IVRE. Tout est là : c'est l'unique question. Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve. Mais de quoi ? De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous."
(Charles Baudelaire)

