



"20 / 26"

Vigneti delle Dolomiti IGT

20 / 26 è composto da tre uve (Pinot Nero, Merlot e Lagrein) che vengono raccolte a 20° Babo di zucchero e fermentate a 26°C di temperatura. Il colore è buccia di cipolla, brillante, vivido. Al naso è intenso, elegante, fruttato, evidenti note di frutti di bosco (lampone e fragola) finale con un accenno freschissimo di agrumi. Vino "da sete" fresco, elegante, vibrante al palato, con una buona sapidità a chiudere un finale, copia precisa, delle sensazioni olfattive, segno di una qualità indiscutibile.

Indicazioni:

Pinot Nero per l'eleganza, Merlot per la morbidezza e la rotondità e Lagrein per la potenza. Le tre uve sono pressate e vinificate congiuntamente, secondo il classico metodo "saignée": il delicato e breve contatto del mosto con le bucce conferisce il bellissimo colore rosato al vino.

Abbinamenti:

Salmerino marinato marinato con anice selvatico, barbabietole rosse e gialle, latticello, mela verde e acetosella.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rosè
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Pinot Nero; Merlot; Lagrein
Nazione:	Italia
Regione:	Alto Adige
Denominazione:	Vigneti delle Dolomiti IGT
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d'invecchiamento: 3 / 4 anni.
Temperatura di servizio:	13° C nel calice.