



DAGIÙ VINO ROSSO



TIPOLOGIA: vino rosso fermo

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Treviso

TERRENO: argilloso

VITIGNI UTILIZZATI: uvaggio aziendale di uve a bacca rossa

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 130 q.li/ha

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12% vol

FORMA D'ALLEVAMENTO: filare a spalliera

VINIFICAZIONE: fermentazione del mosto a contatto con le proprie bucce in vasche d'acciaio per 7 giorni alla temperatura di 24 °C. A fine fermentazione, svinatura e permanenza del vino in vasche d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: rosso intenso con riflessi violacei. Si esprime olfattivamente con sentori di mentolato, balsamico, pino mugo, leggermente speziato di pepe, fruttato di sottobosco, lampone, marasca, fragola. Gentile ed educato nella sua consistenza gustativa caratterizzata da morbidezza e fresca pulizia del palato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi, primi piatti succulenti, zuppe, carni bianche, carni rosse, bolliti, formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



vieni a trovarci
find us



vinilareggenza.it