



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



BARISOL ROSATO VERONESE

*Denominazione di Origine Controllata
IGT*

*Una linea sottile tra bianco e rosso,
che ricorda le gradazioni di un tramonto
del Nord. Un vino adatto ad un aperitivo
a due, o anche a un ritrovo estivo
in un parco en plein-air.*

Uvaggio

Molinara 100%

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano nelle prime settimane di settembre e vengono pigiate delicatamente. Successivamente macerazione del mosto a contatto con le bucce per 16/24 h. Una volta svinato, si procede con la fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

In acciaio inox per 5 mesi a 3-4 °C.

Note organolettiche

Vino fresco e di facile bevuta. Al naso ricorda sentori di pompelmo, mandarino e piccoli frutti a bacca rossa. In bocca l'acidità da longevità e freschezza, e la sapidità tipica della Molinara permette di avere una maggiore lunghezza al palato.

Abbinamenti consigliati

Ideale per aperitivi, pesce, pizza e carni bianche.

Temperatura di servizio

8 / 10 °C

Gradazione alcoolica

12,5%

www.vinidindo.it