



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

VINO SPUMANTE

Denominazione di Origine Controllata
ROSÉ

***È il punto rosa che fa la differenza.
Una freschezza di mediterranei ricordi.
Da servire freschissimo.***

Uvaggio

100% Molinara

Vinificazione

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

Affinamento

Per breve tempo in bottiglia.

Note organolettiche

Vino elegante di facile bevuta. Al naso ricorda sentori di piccoli frutti rossi, melograno ed agrumi. In bocca fresco e armonico, con una ottima sapidità. Sfumate sensazioni di astringenza che donano una lunga persistenza. Perlage sottile e persistente.

Abbinamenti

Ideale per aperitivi, pesce e crostacei.

Temperatura di servizio

6/8°C

Gradazione alcolica

12.5%

www.vinidindo.it