



VIGNA DOGARINA

SPUMANTE PROSECCO ROSÉ DOC EXTRA DRY MILLESIMATO



PROVENIENZA PRODUCTION AREA ANBAUGEBIET	Area DOC Prosecco <i>Prosecco DOC area</i> Prosecco DOC bereich
VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE	Glera 89,5 % - Pinot Nero 10,5 %
VINIFICAZIONE WINEMAKING VINIFIKATION	Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma di 60 giorni in autoclave (metodo Charmat) <i>Must cleaning per dynamic decantation, fermentation by selected yeasts at controlled temperature. Second fermentation in 60 days (Charmat method)</i> Mostreinigung durch dynamisches Dekantieren, Gärung des Traubenmosts mit ausgewählten Hefen unter kontrollierter Temperatur. 60 Tage Nachgärung (Charmat Methode)
COLORE COLOUR FARBE	Rosa tenue, brillante con spuma persistente. <i>Soft pink, brilliant with persistent foam.</i> Helles rosa, brillant mit lang anhaltendem Schaum
PROFUMO BOUQUET BOUQUET	Intenso, con note fragranti di fragoline di bosco, lamponi, ribes rosso e vivaci sentori di pesca a polpa bianca ed albicocca, infine un tocco floreale. <i>Intense flavour, with fragrant notes of wild strawberries, raspberries and red currants and lively hints of white-fleshed peach and apricot, finally the aftertaste lingers on memories of flowers.</i> Intensiv mit Duftnoten von Walderdbeeren, Himbeeren, roten Johannisbeeren, und einem lebhaftem Hauch von weißem Pfirsich und Aprikose. Ein blumiger Nachgeschmack zum Schluss
SAPORE TASTE GESCHMACK	Fragrante, fresco con nota fruttata predominante, intenso in bocca sapido e persistente <i>Fragrant, fresh with a predominant fruity note, intense in the mounth, savory and persistent.</i> Duftend, frisch mit einer dominanten Fruchtnote, intensiv im Mund, sapido und persistent
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD SPEISENEMPFEHLUNG	Si adatta bene come vino da aperitivo, si sposa perfettamente con piatti dal gusto delicato a base di pesce, pesce crudo, sushi, risotti, carni bianche e formaggi <i>The ideal partner for refined appetizers, as an aperitif, perfectly with dishes with a delicate taste based on raw fish, sushi, risottos, white meat and cheeses</i> Idealer Apertifwein, die perfekte Begleitung für delikate Fischgerichte, Sushi, Risotto, rohes Fisch, weisse Fleischsorten und Käse
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
GRADAZIONE ALCOHOL ALKOHOLGEHALT	11% Vol.