



**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



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

VINO SPUMANTE

Denominazione di Origine Controllata
ROSÉ



Grape varieties

100% Molinara

Vinification

the grapes are harvested by hand in the first weeks of September. After a soft crushing, must remains in contact with the skins for 16/24 h. After draining the juice from the skin, the fermentation takes place at a low controlled temperature. Successively the wine is put into a stainless steel pressure tank(autoclave) to undergo the secondary fermentation and to get a fine perlage.

Ageing

In bottle for a short time

Organoleptic notes

It is an easy-drinking wine, elegant and versatile. Hints of blackberry , citrus and pomegranate in the nose, It is harmonious on the palate, characterized by a delicate sapidity. enriched by a thin and persistent perlage.

Serving suggestion

Ideal for aperitifs, fish and shellfish

Service temperature

6/8°C

Alcoholic content

12.5%

www.vinidindo.it