

## **DOJAN ROSE – VINO ROSATO**

*“Giovane ed esuberante”*

*Ottenuto da uve certificate biologiche che sono state selezionate a mano nei nostri vigneti. Vino giovane, fresco e fragrante, dal colore rosato intenso, pronto per la degustazione già nella tarda primavera successiva alla vendemmia.*

**Tipo di uva:** Barbera 50% - Merlot 50%

**Denominazione:** NA

**Tipo di vino:** vino rosato secco

**Area di coltivazione:** Dogliani (CN)

**Resa media annuale:** Kg 10.000 di uva per Ha.

**Vinificazione:** Vinificazione in bianco con macerazione senza bucce che dura dai 5 - 6 giorni, a seconda dell'annata. Terminata la fermentazione matura in vasche di cemento vetrificato fino all'imbottigliamento. Essendo un vino di facile beva ha bisogno di minor maturazione in vasca e viene quindi imbottigliato solitamente nel mese di maggio. Si affina in bottiglia per un mese prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche:** Fresco e fruttato che richiama la ciliegia. Secco, di media struttura, morbido, di equilibrata acidità

**Abbinamenti:** Splendido accompagnamento per antipasti e primi piatti di primavera, omelette con erbe di campo, torte salate, verdure, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo

**Temperatura di servizio:** Circa 10 - 12 °C

**Gradazione alcolica:** Gr.13% (a seconda dell'annata)

**Acidità:** 5,4 g / l (a seconda dell'annata)

**Zuccheri residui:** 2 g / l (a seconda dell'annata)

