



VIGNA DOGARINA

SPUMANTE PROSECCO ROSÉ DOC EXTRA DRY MILLESIMATO



PROVENIENZA PRODUCTION AREA	Provincia di Treviso <i>Province of Treviso</i>
VITIGNO VARIETAL	Glera 89,5 % - Pinot Nero 10,5 % <i>Glera 89,5 % - Pinot Nero 10,5 %</i>
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma è 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>
COLORE COLOUR	Rosa tenue, brillante con spuma persistente. <i>Soft pink, brilliant with persistent foam.</i>
PROFUMO BOUQUET	Intenso, con note fragranti di fragoline di bosco, lamponi, ribes rosso e vivaci sentori di pesca a polpa bianca e 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>
SAPORE TASTE	Fragante, fresco con nota fruttata predominante, intenso in bocca, sapido e persistente. <i>Fragrant, fresh with a predominant fruity note, intense in the mouth, savory and persistent.</i>
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD	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>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C 6 - 8 °C
GRADAZIONE ALCOHOL	11% Vol. 11% Vol.