



ROSA DEL DUCA

D.O.C.

Tavoliere delle Puglie



Tipologia Prodotto: vino rosato secco ottenuto dalla lavorazione di sole uve di Nero di Troia.

Uvaggio: Nero di Troia in purezza, da agricoltura biologica.

Vinificazione: raccolta manuale anticipata a Settembre. La pressatura soffice diretta delle uve precede la pulizia statica a freddo del solo "mosto fiore" di sgrondo; la fermentazione avviene lenta e a temperature costanti al di sotto dei 16°C, per circa 15-20 giorni. Non si effettua la Fermentazione Malolattica e il vino viene affinato sulle fecce fini per 5 - 6 mesi. All'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di 1 mese di affinamento in bottiglia.

Colore: corallo intenso e brillante con tipiche sfumature ramate.

Profumo: naso netto e pulito, con richiami di frutta fresca e di uva.

Sapore: molto piacevole, dal corpo riccamente supportato da una elegante vena acida.

Abbinamenti consigliati: ideale per accompagnare aperitivi, primi piatti di mare o fritti in generale; ottimo anche con i secondi di pesce e formaggi stagionati.

Riconoscimenti: 2017, Mondial du Rosé - OR - Cannes.

Gastronomia di Servizio: servire decisamente fresco a temperature al di sotto dei 10°C.

Formato bottiglia: 750 ml.



MASSERIA®
DUCA D'ASCOLI
NERO DI TROIA BIOLOGICO

Masseria Duca d'Ascoli Srl

SS 100 - Km. 13 - C.da Cisterna M.te Pidocchio - 71025 Castelluccio dei Sauri (FG)

Tel/ fax +39 0881 962188 - Mobile +39 347 2952215

www.masseriaducadascoli.it - info@masseriaducadascoli.it