

DILETTO ROSATO

DILETTO

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Vintage: 2022
- Alcohol: 12,5% vol
- Restsuiker: Droog
- Totale zuurgraad: 5,8 g/l
- pH: 3,25

UITERLIJK, AROMA EN SMAAK

- Uiterlijk: Licht zalmroze met een heldere schittering.
- Aroma: Aroma's van wilde aardbeien, frambozen en rozenblaadjes, met een vleugje citrus.
- Smaak: Fris en levendig, met een elegante structuur. Fruitige tonen van rood zomerfruit worden ondersteund door verfrissende zuren en een minerale afdronk.

SOMMELIER AANBEVOLEN

- Foodpairing: Heerlijk bij lichte salades, schaal- en schelpdieren, gegrilde groenten en zachte kazen. Ook een uitstekende keuze bij zomerse gerechten en lichte tapas.
- Verouderingspotentieel: Tot 5 jaar.
- Serveertemperatuur: 10-12°C

PRODUCTIEMETHODE

- Wijngaardgebied: Veneto
- Ligging wijngaarden: W, Z
- Vorm: Hellende wijngaarden
- Hoogte: 120-180 m
- Opvoeding: Fermentatie in roestvrijstalen tanks met korte schilweking om de delicate kleur en fruitige aroma's te behouden.

