

Tenuta Anfosso – Rossese di Dolceacqua DOC SUPERIORE



€ 14,00

CI 75

In bocca si rivela caldo ed è perfettamente corrispondente a ciò che si percepisce con il naso, ha buona acidità ed è un vino equilibrato. Sarebbe ideale un invecchiamento di circa 7/8 anni.

Gradazione alcolica: 13,5%

Tipo: Vino rosso

Regione: Liguria di Ponente

Zona: Località Luvaia a San Biagio della Cima e Poggio Pini a Soldano

Vitigno: Rossese

Vinificazione: inizialmente l'uva non viene diraspata, la fermentazione avviene sulle bucce per circa 12-15 giorni con una temperatura di 26° - 28°

Descrizione: Colore rosso rubino brillante.

Profumo: al naso predomina la nota fruttata di cassis e fragolina di bosco

Gusto: leggero ed equilibrato con una leggera sapidità finale

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse, pesce e piatti tipici Liguri.

Temperatura di servizio: tra 16°C e 18°C