

Rossese di Dolceacqua Superiore - Enzo Guglielmi

Vitigno:

Rossese di Dolceacqua DOC 100%

Descrizione:

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei nei primi 6-8 mesi dopo la vendemmia; si fa rubino al granato se affinato da 1 a 3 anni. Al naso è vinoso, fragrante e fruttato da giovane, si fa intenso e persistente nel tempo con sentori di rosa passita. In bocca è asciutto e giustamente tannico da giovane, che si fa piu' morbido e sapido nel tempo.

Affinato per un anno in grandi botti prima di procedere all'imbottigliamento.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo abbinato con capra e fagioli, agnello al forno, coniglio all'erbette, tordi in casseruola e formaggette dell'alta Val Nervia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

GRADO ALCOLICO: 13 % Vol