



VALDADIGE

DOC ROSSO

ITALIANO VALDADIGE ROSSO

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Colore: Rosso rubino di media intensità.

Profumo: Fruttato con sentori di mirtillo e lampone, leggermente speziato.

Gusto: Piacevolmente sapido e di buona struttura, armonico, con una nota speziata.

Vinificazione: diraspapigiatura seguita da macerazione con bucce per 10 giorni alla temperatura controllata di 25 °C in acciaio.

Abbinamenti: Si abbina a carni bianche grigliate, carni lessate e di maiale.

ENGLISH VALDADIGE RED

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Color: Ruby red, medium intensity.

Aroma: Fruity with hints of blueberry and raspberry, slightly spicy.

Flavor: Pleasantly zesty and well-structured, harmonious, with spiced notes.

Wine making: pressing followed by crushing on the skins for 10 days at a controlled temperature of 25 °C in steel.

Combinations: Combines well with grilled meats, boiled meats and pork.

DEUTSCH VALDADIGE, D.O.C. ROTWEIN

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno, Dolcè und Rivoli.

Farbe: Rubinrot mittlerer Intensität.

Bukett: Fruchtig mit Him- und Heidelbeeraromen, leicht würzig.

Geschmack: Gefällig wohlschmeckend und von guter Struktur, harmonisch mit einer leichten Gewürznote.

Weinbereitung: Abbeeren und Pressung mit anschließender 10tägiger Mazeration der Trauben auf den Schalen in Inox bei kontrollierten 25°C.

Serviervorschlag: Der Wein serviert sich zu weißem Grillfleisch, Koch- und Schweinefleisch.



Servire a 14° C
Serve at 14° C
Serviertemp. 14° C



0,75 l e



12,5% vol



Enantio 40%,
Schiava 20%
Teroldego 30%
Merlot 10%