

# Raboso Rosè spumante - 2020

## Dofinè Rosè



### ➤ Carta d'identità

**Nome :** Dofinè Rosè

**Denominazione:** Raboso piave frizzante

**Uve:** 100% Raboso Piave

**Vendemmia:** A mano – 18 ottobre

Questo vino viene prodotto dall'uvaggio Raboso Piave vitigno autoctono del nostro territorio con cui si produce il Friularo DOCG – La vinificazione in Rosè è la sua massima espressione per una produzione giovane. Profumi e spiccata attitudine alla spumantizzazione lo rendono un piacevolissimo vino ideale nel caldo periodo estivo.

### ➤ Cantina

**Pigiatura:** Diraspatura e Pigiatura in pressa con presa diretta del mosto fiore

**Fermentazione:** Fermentazione a temperatura controllata attivata con lieviti selezionati.

**Decantazione:** Travasi, decantazioni a freddo e filtrazioni varie fino ad estrarne il cuore

**Filtrazione:** Filtrazione a cartoni sterili

**Rifermentazione:** Imbottigliato e rifermentato con metodo classico – non sboccato

**Grado alcolico:** 15,0% Vol.                      Contiene Solfiti

### ➤ Servizio

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Abbinamenti consigliati:**

Ideale per aperitivi, da provare con la pizza, fritti in genere, risotti di mare piatti a base di salmone.

**Nota:** Essendo un vino rifermentato in bottiglia va conservato in verticale e nel servizio non deve essere agitato, lasciare l'ultimo goccio nel fondo della bottiglia con i lieviti.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)

[www.dofine.it](http://www.dofine.it)

Tel. 324 568 7412 Riccardo    [enoturismodofine@virgilio.it](mailto:enoturismodofine@virgilio.it)

Tel. 333 6857 399 Nicoletta    [cantinadofine@virgilio.it](mailto:cantinadofine@virgilio.it)

