



**POGGIO
LE VOLPI**



≈ DONNALUCE ≈

LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Nostri vigneti nel Lazio.

UVE DI PROVENIENZA

Merlot e Nero Buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e guyot.

SUOLO

Terreni medio impasto di buona tessitura, ricchi di microelementi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia delle uve a maturazione fenolica raggiunta, salsastro dopo breve periodo di contatto con le bucce, al quale segue fermentazione a basse temperature. Affinamento sui propri lieviti, in acciaio per minimo 3 mesi.

ANALISI SENSORIALE

Rosa tenue, luminoso e di buona consistenza. Al naso è molto intenso e si presenta inizialmente aromatico per poi sprigionare sentori fruttati di pesca, melannurca e fragolina di bosco, un floreale di rosa ed un fondo vegetale di erba fresca e bosso. In bocca ripercorre tutte le sensazioni avvertite al naso, morbido, tra il saporito ed il salato, di grande freschezza e bevibilità, di lunga persistenza fruttata e di grande versatilità a tavola.

TITOLO ALCOLEMICO

12,5%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Vino dalla grande versatilità, ottimo come aperitivo con finger food, su gamberi crudi e salmone, piatti piccanti della cucina orientale, tempura e sushi, spaghetti con vongole e bottarga, risotti agli agrumi e alle verdure, formaggi caprini freschi, oppure con un semplicissimo spaghetti con pomodoro Pachino e basilico.