



**POGGIO  
LE VOLPI**



[www.poggiolevolpi.com](http://www.poggiolevolpi.com)

~ 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, salasso 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 sapido 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.