

DUNAROSSA



VARIETÀ
Viognier 70%
Chardonnay 30%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 gradi

ALCOOL
13 % vol

FORMATO
750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
15.000

GRAPE VARIETY
Viognier 70%
Chardonnay 30%

SERVING TEMPERATURE
6 degrees

ALCOOL
13 % vol

SIZE
750 ml

BOTTLES PRODUCED
15.000

RACCOLTA - Manuale in cassette a fine Settembre.

VINIFICAZIONE - Pressatura extra soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce, viene purificato a bassa temperatura, dopo di che viene fatta partire la fermentazione alcolica con lieviti selezionati in vasche a temperatura controllata tra 14-16 °C sino al completo esaurimento degli zuccheri, parte del Viognier viene fermentato in Barriques, successivamente viene affinato in vasche di acciaio ad una temperatura di circa 15°C fino all'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE - Di colore giallo paglierino chiaro, luminoso, si apre su note piacevoli di banana, melone e fiori di sambuco, morbido e complesso al palato. Vino di forte personalità, promette interessanti evoluzioni. Da abbinare a piatti ricchi e saporiti.

HARVEST - End of September, manual in small cases

VINIFICATION - Extra-soft pressing of the grapes with separation of the must from the skins, it is purified at low temperature, afterwards the alcoholic fermentation is made with selected yeasts in tanks at a controlled temperature between 14-16 °C until the complete exhaustion of the sugars. Part of the Viognier is fermented in Barrique, it is subsequently aged in steel tanks at a temperature of about 15 °C until bottling.

TASTING - Light straw yellow color, it opens onto pleasant notes of banana, melon and elder flowers, soft and complex on the palate.

Wine with a strong personality, it promises interesting developments.

FOOD PAIRING - It goes well with rich and savory dishes