



DELTEETTO

1953

ROSÉ DE NOIRS “N”

V.S.Q.

METODO CLASSICO

ITA

VITIGNO: Uve Autoctone

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo in pressa per 5 ore, fermentazione a 18 °C e presa di spuma secondo il *Metodo Classico* a 14 °C

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 30 mesi sui propri lieviti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosa scarico, perlage fine e persistente, profumi varietali, lampone, viola, crosta di pane e scorze di lievito, secco, tannino dolce, equilibrio e lunga persistenza in bocca

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, si abbina a tutti i piatti esclusi i dolci

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C – 43 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L – 1,5 L – 3 L

ENG

GRAPE VARIETY: Indigenous Variety

VINIFICATION: cold maceration in the press for 5 hours, fermentation at 18 °C and *Metodo Classico* fermentation at 14 °C

AGEING: in bottle for at least 30 months on its own yeast

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: rosy color, fine and lasting finish with a complex grapes bouquet, raspberries, violets, bread crust and yeast, dry, sweet tannins, well-balanced with a long finish

PAIRINGS: perfect as an aperitif, pairs well with all courses, except dessert

SERVING TEMPERATURE: 6 °C – 43 °F

BOTTLES: 0,75 L – 1,5 L – 3 L





DELTETTO

1953

ROSÉ DE NOIRS "N"

V.S.Q.

METODO CLASSICO

