



**DELLETTO**  
1953

## ROSÉ

### METODO CLASSICO

#### ITA

---

**VITIGNO:** blend di Pinot Nero e del vitigno rosso più importante della nostra azienda

**VINIFICAZIONE:** macerazione a freddo per 8 ore, fermentazione a 18 °C e presa di spuma secondo il *Metodo Classico* a 12 °C

**AFFINAMENTO:** circa 48 mesi sui propri lieviti in bottiglia

**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:** blend of Pinot Noir and the most important red grape of our winery

**VINIFICATION:** cold maceration for 8 hours, fermentation at 18 °C and *Metodo Classico* fermentation at 12 °C

**AGEING:** about 48 months on its own yeast in the bottle

**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

