



# ROSSESE DOC

## Riviera Ligure di Ponente



**Qualificazione:** vino rosso secco

**Vitigno:** Rossese 95%

**Colore:** rosso rubino carico

**Odore:** ampio, abbastanza intenso e persistente, fruttato, con sentori di rosa, lampone, fragola, uniti ad una buona vinosità

**Sapore:** asciutto, sapido con buona morbidezza e tipico fondo amarognolo

**Gradazione alcolica:** 12,0° – 13,0°

**Vinificazione:** tradizionale in vasi di acciaio inox con rimontaggi, ossigenazione e rottura del cappello giornaliera; svinatura dopo cinque / sette giorni

**Accompagnamento:** coniglio con olive taggiasche, pesci e stoccafisso in umido, carne e pollame in casseruola, formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 15° Stappando al momento del servizio