

MARIA VITTORIA AND OTTAVIA

IGT Toscana Rosato Ancestrale



Maria Vittoria and Ottavia è il rosato mosso “Sur lie” firmato Dianella, un vino con una precisa e forte personalità. Il metodo ancestrale di rifermentazione in bottiglia senza “degorgiare” gli conferisce un carattere unico e straordinario. Ricco e strutturato, si abbina perfettamente al sushi ed alle tartare sia di pesce che di carne, oltre che ai primi piatti di pesce ed ai risotti. Ottimo anche con i formaggi di media stagionatura e come aperitivo. La presenza del sedimento costituisce la caratteristica tipica del metodo ancestrale, che mantiene tutta la vitalità del vino nella bottiglia.

Vendemmia: effettuata a mano con selezione delle uve.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve. Fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata e successiva rifermentazione naturale in bottiglia secondo il metodo ancestrale.

Maturazione: lungo affinamento “sur lie” in bottiglia

Colore: rosa tenue brillante.

Profumo: il profilo aromatico è complesso ed intrigante, dalle note fruttate fermentative, pesca, agrumi e crosta di pane avvolta da un' elegante speziatura.

Sapore: fresco e minerale, con una buona acidità ed una sorprendente lunghezza dal sorso pieno ed appagante.

Formato: 750 ml.