

Drago Rosè



ROSATO



INFO

Annata: 2023

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Veneto

Vitigno: Corvina

Suolo: Calcareo argilloso

Estensione del vigneto: 2 ha

Tipo d'impianto: Spalliera

Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 20 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione di poche ore, svinatura e separazione delle bucce.

Proseguimento della fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e affinamento negli stessi contenitori per 4 mesi sulle fecce fini.

Solforosa totale: 23 mg/l

Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE



MUSELLA

Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

Il Drago Rosè di Musella è un vino rosato fresco, carnoso e profumato. Sulla rosa e sui lamponi, una corvina rosata che si muove in bocca con leggiadria, in un'esplosione di freschezza citrica e mineralità.

QUANDO

Quando organizzate un aperitivo romantico a lume di candela, versate due calici di Drago Rosè e seguite il flusso di parole d'amore che il vino saprà ispirare. La vostra metà si innamorerà sia di voi che di questo rosato intimo e generoso.

