



# DOLINE

## NERO DI TROIA ROSATO

### Nero di Troia Rosato IGP Puglia



Doline Nero di Troia Rosato è vino rosato estremamente pulito ed immediato. Le sue caratteristiche principali sono facilità di beva e versatilità. Il vino ha una media struttura.

<b>VENDEMMIA</b>	Grappoli raccolti a mano, diraspatura, pigiatura soffice entro 12 ore dalla vendemmia. Metà Settembre.
<b>FERMENTAZIONE</b>	Circa 8 - 10 giorni. 2-3 ore contatto con le bucce.
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	No
<b>AFFINAMENTO</b>	Dopo la fine della fermentazione il vino affina in cisterne d'acciaio per 6 - 8 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino viene filtrato e poi sosta ancora 1-2 mesi in cantina prima della messa in commercio.
<b>SOLFITI</b>	~ 65 - 70 mg/L.
<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>	1 - 2 anni

#### Note di degustazione

Colore rosa cerasuolo carico. Al naso si percepiscono immediatamente sentori fruttati, fragola e lampone. Buona presenza di sensazioni floreali fresche. Palato fresco ed immediato, la parti fruttare abbastanza rotonde sono controbilanciate da un'ottima mineralità. Vino 'snello' e non impegnativo, accompagna momenti come l'aperitivo, oppure ottimo se servito a tutto pasto.

#### Abbinamenti

Nero di Troia Rosato presenta caratteri fruttati, un buon tenore alcolico e una brande freschezza. Una bottiglia piacevolmente informale.

**ABBINAMENTO TECNICO** Pasta al ragù di pesce spada.

**ABBINAMENTO DEL CUORE** Filetto di salmone in crosta di mandorle.

**ABBINAMENTO ROCK N' ROLL** Panino con polpo fritto.

“IMMEDIATEZZA, NON BANALITÀ. LESS IS MORE.”



# DOLINE

## NERO DI TROIA ROSATO

### Nero di Troia Rosato IGP Puglia



Doline Nero di Troia Rosè is a clear and immediate wine. Its main qualities are its ease of drinking and its extreme adaptability to many pairings. The wine has a medium body.

<b>HARVEST</b>	Hand-picked grapes, which are lightly pressed within 12 hours of harvest. Harvest period mid-September.
<b>FERMENTATION</b>	About 8-10 days. Only 2 hours in contact with its skins.
<b>MALOLACTIC FERMENTATION</b>	No
<b>AGING</b>	After the end of fermentation the wine ages for almost 8 months in steel tanks. Before bottling the wine is filtered, then rests another 1 or 2 months in the bottle before being marketed.
<b>SULFITIES</b>	~ 65 - 70 mg/L.
<b>AGING POTENTIAL</b>	1 - 2 years

#### Note di degustazione

Intense and bright pink colour. Strawberry and raspberry are the first smells perceptible to the nose. There is also a good bouquet, fresh white blossoms. On the palate the wine is fresh and straight, the smooth fruity parts are in contrast to a great minerality. A "slender" wine not so complex, it is perfect during the aperitif, a wine for every meal.

#### Abbinamenti

The main expression of Nero di Troia Rosè is its fruity part, it has a medium alcohol content and a great freshness. A pleasantly informal bottle of rosé wine.

**TECHNICAL PAIRING** Pasta with ragù of swordfish.

**"HEART PAIRING"** Salmon fillet in a toasted almond crust.

**"ROCK N' ROLL PAIRING"** Panino with fried octopus.

"IMMEDIACY, NOT BANALITY. LESS IS MORE."

## ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
DOLINE - NERO DI TROIA - ROSATO	BOTTIGLIA	VETRO INCOLORE	GL70	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
<b>VERIFICA LE DISPOOSIZIONI DEL TUO COMUNE</b>				