

DAMIGELLA

BLU



KONZEPT

Der ROSÉ MaDamigella Blu verkörpert italienische Schönheit, Ausgewogenheit, Feingefühl und Herzenswärme.

Blau ist die Farbe der Wasserjungfern, der faszinierendsten Libellenart, die in unberührter Natur leben.

Sanfte Vibrationen, zarte Berührungen, die frisches, reines Wasser rosa färben.

MIT EINEM FLÜGELSCHLAG.

Aber Blau ist ein „Spiel der Gewissheiten“, das den Schwerpunkt des Konzepts verlagert und die Offenbarung seiner wahren Identität dem transparenten Glas überlässt.

DOMINI VENETI

DAMIGELLA

BLU



FLASCHENGRÖßE
750 ml

ALKOHOLGEHALT
12,5 %

BEZEICHNUNG
Rosato Veronese IGT

REBSORTEN
Vom Produktionsreglement Veneto IGT zugelassene Rebsorten

EINBEREITUNG

Die Trauben werden sanft gepresst und liegen einige Stunden auf der Maische, bevor die Schalen vom Most getrennt werden. Das zum Teil geklärte Produkt gärt auf ausgewählten Hefen bei 16 bis 18 °C.

AUSBAU

Im Stahltank.

SENSORIK

Hellrosa Farbe mit pfirsich-, perlrosa- und lycheefarbenen Nuancen. In der Nase dominieren Zitrusfrüchte und florale Noten, begleitet von pflanzlichen Anklängen, die an Salbei erinnern. Am Gaumen tritt die Frucht deutlich in Erscheinung und übernimmt mühelos die Hauptrolle. Gute Säure und Würze, mit Anklängen von knackiger Sauerkirsche.

FOOD PAIRING

Antipasti, gegrillter Fisch.

SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C

DOMINI VENETI