

ROSSESE DI DOLCEACQUA o DOLCEACQUA DOC

VINI

Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua (min 95%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 12°)

Colore in genere piuttosto trasparente, rosso rubino che evolve in granato.

Profumi fini di piccoli frutti rossi (soprattutto ciliegia), naturale speziatura, macchia mediterranea, balsamici, impronta marina.

Tannino delicato, sapidità marcata.

Il carattere del rossese si esprime già subito, con grande bevibilità delle annate giovani, caratterizzate da un fruttato fragrante contornato dalla speziatura naturale, ma evolve nel tempo regalandoci sorprendenti complessità e profondità.

Rossese di Dolceacqua Superiore o Dolceacqua Superiore (come il Dolceacqua, ma con alcol min 13°, ammesso al consumo dopo il 1° nov. dell'anno successivo alla vendemmia)

Colore rosso rubino tendente al granato o rosso granato, a volte con sfumatura aranciata sul bordo, sempre piuttosto trasparente.

Profumi più articolati ed evoluti, con maggiore profondità e note di sottobosco e tabacco.

Buona struttura, che si integra con la sapidità, e tannino gentile.

Consentito l'uso delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (Nomeranze)