



*azienda agricola
Ferrari Dario e Alberto*



... dal 1955 l'arte di produrre il vino

DOLCE EMOZIONE

TIPOLOGIA: Mosto parzialmente fermentato rosso frizzante

VITIGNI: Croatina, Barbera, Uva Rara e Vespolina

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale dell'uva, fermentazione a temperatura controllata fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato. Successivamente viene bloccata per mantenere alto il residuo zuccherino così da ottenere un vino dolce che potrà rifermentare in autoclave prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei e spuma fine. Fruttato e intenso con sentori di mora e ciliegia, in bocca è dolce e abbastanza persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% vol

ABBINAMENTI: Ideale con dessert, soprattutto crostate a base di frutta rossa, ma anche con pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e asciutto.

FORMATO: 0,75 l



+39 0385 85362



+39 3389866630



info@ferrarivini.it



CASA BERNAZZI,3
27040 PIETRA DE' GIORGI

www.ferrarivini.it