



DOLCE VELENO

SPUMANTE DEMI SEC

VITIGNO: RABOSO 70%, MOSCATO 30%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: Charmat

Spuma: Lieve, sottile, perlage persistente ed elegante

Profumo: Fresco e fruttato, ricorda la mela acerba, la banana, la nota floreale dominante è il fiore d'acacia

Sapore: Oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e vellutato

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e per tutte le occasioni

Method: Charmat

Colour: Ruby red

Aromas: Intense aromatic reminiscent of raspberries, blackberries and floreal sensations

Taste: Full and balanced on the palate, structured and sweet

Food matches: Excellent aperitif, ideal with desserts

cod. SP26

Alcol/Alcohol: 11,0

Acidità/Acidity: 7 g/l

Residuo zuccherino/Residual sugar: 50 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature: 6/8 °C

Dolce Veleno è espressione delle caratteristiche peculiari di due vitigni diversi e opposti: il Moscato, dolce, intenso, aromatico e il Raboso, vino rosso robusto, ruvido, aspro, spigoloso. Dal sapiente dosaggio di queste uve abbiamo ottenuto uno spumante unico per intensità aromaticà, persistenza, pienezza, struttura e dolcezza.

Dolce Veleno is a combination of two very different and contrasting grape varieties: Moscato, sweet, intense and aromatic and Raboso, a full-bodied, rough, bitter, sharp red wine. By skilfully combining these grapes, we have obtained a unique sparkling wine which is highly aromatic, persistent, full-bodied, structured and sweet.

