



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 aromatica, 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.

