

Specialità

# Delisa Rosé

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Delisa è un delizioso Rosé ottenuto da uve Pinot Grigio, coltivate in immacolati vigneti di montagna ornati e custoditi da splendide e delicate rose.



## Zona di produzione

Proviene da una selezione di vigneti di Pinot Grigio situati nelle Dolomiti, dove la ricchezza del suolo assicura un'eccellente maturazione aromatica delle uve.

Uve Pinot Grigio

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte tra la fine di agosto e inizio settembre. Dopo la fase di pigia-diraspatura, il mosto viene raffreddato a 12°C e lasciato a diretto contatto con le bucce per alcune ore. Il mosto viene quindi raccolto e si effettua una pressatura soffice delle bucce. Si procede poi al filtraggio del mosto e si avvia la fase di fermentazione, con l'aggiunta di lieviti. Al termine del processo, il vino viene lasciato riposare sui propri lieviti.

## Grado alcolico

12%

## Temperatura di servizio

10-12°C



  
**MEZZACORONA**  
1904

Specialità

# Delisa Rosé

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

## Riconoscimenti

SPECIALITÀ Delisa Rosé 20 - SILVER - Mundus Vini - 2023  
SPECIALITÀ Delisa Rosé 20 - SILVER - USA Wine Ratings - 2023

SPECIALITÀ Delisa Rosé 20 - GOLD - Mundus Vini - 2022  
SPECIALITÀ Delisa Rosé 20 - 96 PTS. - I migliori vini Italiani (Luca Maroni) - 2023  
SPECIALITÀ Delisa Rosé 20 - 96 PTS. - I migliori vini Italiani (Luca Maroni) - 2023

