

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



M
MEZZACORONA
1904