



# DORVENA



## ROSÉ, IG DEALURILE ZARANDULUI

Uve:	Merlot / Burgund Mare
Zona di produzione:	Pâncota, provincia di Arad
Altitudine:	190/240 mt s.l.m.
Giacitura:	Colline formatesi nel periodo Quaternario, consentono un'ottima ventilazione che favorisce la sanità delle uve
Terreno:	Argilloso misto a pietre di origine vulcanica, ricco in Sali minerali e microelementi
Clima:	Escursioni termiche medie di 15°, con picchi a 20°, nel periodo della maturazione.
Forma di allevamento:	Guyot + Cordone Speronato
Densità impianto:	4.600 ceppi per ha
Resa per ha:	8 tonnellate
Epoca di vendemmia:	seconda decade di settembre, meccanica
Durata:	2/3 anni
Btg per cartone:	6
Formato:	750 ML



Rosa tenue con bordi di luce



Frutta esotica cherimoya, arance tropicali, e mango. Netti, e tipici, i sentori di melograno e pompelmo rosa.



Piacevolmente fruttato in bocca si ritrovano le sensazioni olfattive con aggiunta di freschezza, sapidità e mineralità.

Al centro dell'attenzione si sente a suo agio e sa destreggiarsi nelle difficoltà affrontando a testa alta qualsiasi occasione. Dall'aperitivo al secondo, passando per i contorni è una spalla davvero affidabile!

**Vinificazione:** il mosto ottenuto da Merlot e Burgund dopo un breve periodo a contatto con la buccia, viene separato e fatto fermentare in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Sei sono i mesi di riposo in bottiglia.



Il Merlot, originario della zona di Bordeaux in Francia, deve il suo nome alla predilezione che ha il merlo per le sue bacche. In questo vino si unisce al Burgund Mare, vitigno a bacca rossa nativo delle rive del Mar Caspio, che si coltiva da oltre un secolo in Romania prevalentemente nella nostra area, la DOC Minis.

Incredibilmente versatile si può abbinare in tutte quelle occasioni in cui un vino bianco è poco ed un rosso è troppo, ottimo con piatti a base di cereali e legumi!

**Vini Dorvena:** Pinot Noir, Fetească Neagra, Fetească Regală, Pinot Gris, Rosé

