

CONCA d'ORO

DOLCE VELENO

SPUMANTE DEMI SEC

Vitigno: Raboso 70%, Moscato 30%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmant
Spuma: rosso rubino.
Profumo: intenso aromatico ricorda lamponi, more,
sensazioni floreali.
Sapore: pieno, strutturato - dolce.
Abbinamenti: ottimo con il dessert

Foam: ruby red.
Perfume: intense, aromatic, reminiscent of
raspberries, blackberries,
with flowery notes.
Taste: full-bodied, structured - sweet.
Food matches ideal with desserts.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alcohol: 11,0
Acidità / Acidity: 7,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar: 50 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

PRODUZIONE LIMITATA
cod. SP26

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, COARSE, BITTER, SHARP RED WINE. BY SKILFULLY COMBINING THESE GRAPES, WE HAVE OBTAINED A UNIQUE SPARKLING WINE WHICH IS HIGHLY AROMATIC, LINGERING, FULL-BODIED, STRUCTURED AND SWEET.

