

DOVÌ

METODO CLASSICO • ROSÉ



Vitigno: Aglianico
Epoca di raccolta: 1a decade di ottobre
(prime ore del mattino)
Modalità di raccolta: cassette da 10 kg

Vinificazione: pressature uve intere con
fermentazione in acciaio a basse temperature
12-13° C (circa 2 settimane)
1° affinamento: 3 - 4 mesi in acciaio

Rifermentazione: in bottiglia a basse
temperature con lieviti selezionati dall'istituto
Champagne (circa 1 mese)
2° affinamento: in bottiglia con 3-4 coupe de
poignée manuali durante l'affinamento (da
18 a 24 mesi)
3° affinamento: su pupitres per circa tre
settimane

FERROCINTO®

VINI E SPUMANTI DEL POLLINO