



Dindo

## Rosato Veronese

Indicazione geografica tipica

## Barisol Rosé

Una linea sottile tra bianco e rosso, che ricorda le gradazioni di un tramonto del Nord. Un vino adatto ad un aperitivo a due, o anche a un ritrovo estivo in un parco en plain air.

*A fine line between white and red, that reminds the shades of a Northern sunset. A wine suitable for an aperitif for two, or even for a summer hangout in a park en plain air.*



1h



8 / 10 °C



Calice

# Rosato Veronese IGT

## Barisol Rosé

### Uvaggio

Molinara 100%.

### Grape varieties

Molinara 100%.

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano nelle prime settimane di settembre e vengono pigiate delicatamente. Successivamente macerazione del mosto a contatto con le bucce per 16/24 h. Una volta svinato, si procede con la fermentazione a temperatura controllata.

### Vinification

The grapes are harvested manually in the first weeks of September, selecting the less ripen grapes. After the harvest, they are softly crushed, followed by maceration with the skins for 16/24 h and then fermentation at a controlled temperature.

### Affinamento

In acciaio inox per 5 mesi a 3-4 °C.

### Ageing

Aged in stainless steel tanks for 5 months.

### Note organolettiche

Vino fresco e di facile bevuta. Al naso ricorda sentori di pompelmo, mandarino e piccoli frutti a bacca rossa. In bocca l'acidità da longevità e freschezza, e la sapidità tipica della Molinara permette di avere una maggiore lunghezza al palato.

### Organoleptic notes

Fresh and easy to drink wine. The nose recalls hints of grapefruit, tangerine and small red berry fruits. In the mouth the acidity gives longevity and freshness, and the typical flavour of Molinara allows for greater persistence on the palate.

**Temperatura di servizio:** 8 / 10 °C

**Service temperature:** 8 / 10 °C

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Alcoholic content:** 12.5%

### Abbinamenti consigliati

Ideale per aperitivi, pesce, pizza e carni bianche.

### Serving suggestion

Versatile wine, perfect with fish, white meat and pizza.

**Proudly made in Valpolicella / ITALY**

**[www.vinidindo.it](http://www.vinidindo.it)**