



IL QUERCETTO



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

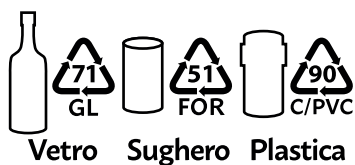
Bio
La Dame Rose

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML DI PRODOTTO

CALORIE	355 KJ 85 KCAL
GRASSI	0 GR
DI CUI ACIDI	0 GR
GRASSI SATURI	
CARBOIDRATI	2,5 GR
DI CUI ZUCCHERI	1 GR
PROTEINE	0 GR
SALE	0 GR

INGREDIENTI

UVE BIOLOGICHE
CONTIENE SOLFITI
CHIARIFICANTI: BENTONITE
STABILIZZANTI: MANNO PROTEINA PER USO
BIOLOGICO



Vetro Sughero Plastica





IL QUERCETTO



SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Bio
La Dame Rose



750 ml



MONTEPULCIANO, SYRAH



12° C



Zona di produzione: Colline di Pollutri (180 metri slm).

Uve: Montepulciano, Syrah

Esposizione e Sistema di Allevamento: Sud – Sud-Est con tendone.

Epoca di Vendemmia: Metà Settembre.

In vigna: Bandito l'uso di prodotti chimici di sintesi e del diserbo, raccolta rigorosamente manuale.

In cantina: Fermentazione in vetroresina, a contatto con lieviti e fecce fini per 5 mesi.

Analisi sensoriale: Rosso cerasuolo intenso, frutta rossa a bassa carica e rosè. Molto persistente con retrogusti anche tannici. Sapidità, freschezza e grado alcolico lo rendono unico.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 12 °C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si abbina a tutte le crudite di mare e di terra. La cucina di mare in generale, carni bianche e per la preparazione di cocktails.

Production area: Hills of Pollutri (180 meters a.s.l.).

Grapes: Montepulciano, Syrah.

Exposure and Training System: South – South-East with pergola system.

Harvest Time: Mid-September.

In the Vineyard: Use of synthetic chemicals and herbicides is banned, harvesting strictly by hand.

In the Cellar: Fermentation in fiberglass tanks, in contact with yeasts and fine lees for 5 months.

Sensory Analysis: Deep cherry-red color, with delicate notes of red fruit and rosé nuances. Very persistent, with tannic aftertastes as well. Its sapidity, freshness, and alcohol level make it unique.

Alcohol Content: 13.5% Vol.

Serving Temperature: 12 °C.

Pairings: Excellent as an aperitif, it pairs well with all raw seafood and land dishes. Perfect with seafood cuisine in general, white meats, and also suitable for cocktail preparation.