



DOMAINE
COMTE ABBATUCCI

Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Dolce Rosso, vendange tardive – Vin de France

Cépages : 100% Aléatico.

Degré : 14%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Itinéraire technique des raisins différent selon les millésimes avec soit un passerillage hors souche (en caissette), soit une vendange tardive. Réception de la vendange par gravité, égrappée ou non selon la maturité de la rafle.

Macération pelliculaire et fermentation alcoolique partielle en cuve inox. Blocage de fermentation par le froid et adjonction de soufre.

Soutirage et élevage en cuve inox pendant plusieurs mois. Filtration à la mise en bouteille.

Dégustation :

Robe rouge sombre avec des reflets grenats intenses.

Un vin de dessert par excellence. Capiteux à la fois très aromatique marqué par des arômes de muscats, de pétales de rose et des notes de cacao.

Suggestions :

Ouvrir à 16°C.

Ce vin sera parfait pour accompagner les desserts chocolatés, voir même des salades de fruits rouges ou des sorbets.



BIODYVIN



La Renaissance
des Appellations