



CANTINA DELLERBA

Gross D'Henry Pinerolese D.O.C Doux d'Henry

Vitigno: Doux D'Henry 100%
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud-Ovest
Altitudine: 540 mt. slm
Terreno: Sabbioso con alta mineralità

Vinificazione: Delicata pigiadiraspatura con successiva fermentazione e macerazione sulle bucce a temperatura controllata (30°C). Vengono eseguiti 2 volte al giorno dei rimontaggi per favorire l'estrazione dei colori e dei suoi aromi.
Affinamento successivo in acciaio e in bottiglia.

Vendemmia:
Manuale, prima metà di settembre in base alla maturazione

Colore: Rosso rubino con sfumature vivaci e brillanti.

Temperatura di servizio:

 18° C

Conservazione: di pronta beva, 2 anni.



Profumi: fresco e fruttato con sentori di frutti rossi e note speziate.

Sapore: morbido e armonico, con una buona struttura e un'acidità equilibrata.

Abbinamenti: antipasti con salumi, piatti a base di uova come frittate, o formaggi di media stagionatura.

Cantina Dellerba- Pinerolo, Torino, Italia- www.cantinadellerba.com

