



Rossese di Dolceacqua 2018 Maccario Dringenberg

Vitigni:	Rossese 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	San Biagio della Cima (IM)
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Rossese di Dolceacqua Doc
Annata:	2018
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Rossese

Il Rossese di Dolceacqua "annata" di Maccario Dringenberg resta per noi un archetipo della piacevolezza e dell'essenzialità cui il Rossese può ambire, sempre declinato, anno dopo anno, nei suoi tratti più consueti: colore leggero, riflessi vividi, olfatto turgido e croccante, sorso agile e dinamico. L'olfatto resta delicato pur esprimendo un intreccio complesso floreal-fruttato-speziato; la bocca esprime integrità e fierezza acida, di grande dinamismo e salinità in chiusura. Proviene da sei appezzamenti tutti nel comune di San Biagio della Cima ubicati nelle regioni Berna (il cui vino apporta freschezza e speziatura), Nouvilla e Crairora (fonti di Rossese netti e fruttati). Altitudine tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare; l'età delle vigne tocca i 60 anni nella parcella di Nouvilla. Vinificato in acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce di dieci giorni, completa fermentazione malolattica, maturato in acciaio per circa sei mesi. Da servire a non più di 15°C sul baccalà, il coniglio alla ligure e altri piatti di carne bianche arricchiti da erbe aromatiche.