

BAG IN BOX 10 LITRI VINO ROSATO

Classificazione:

VINO ROSATO PRODOTTO IN ITALIA

Uvaggio:

RONDINELLA 50% CORVINA 30% MOLINARA 20%

Zona di produzione:

Colline moreniche del Garda a Rivoli Veronese e zona collinare di Caprino Veronese.

Vendemmia:

Uve raccolte nella terza decade di settembre, vengono raccolte sia manualmente che meccanicamente.

Vinificazione:

classica vinificazione in bianco, con spremitura delle uve pigiate a basse pressioni, decantazione statica del mosto che viene inviato limpido a fermentare. Vinificazione a temperatura controllata a 18%, con successivi travasi e affinamento in acciaio inox.

Profilo sensoriale:

Classico colore rosè tenue e cristallino, al naso note leggere di frutta rossa, al palato si presenta deciso, fresco e piacevole.

Abbinamenti:

Vino di tutti i giorni, si apprezza come aperitivo in compagnia, ottimo se accompagna il classico spuntino mattutino o la merenda italiana. Ottimo nel periodo estivo per la piacevolezza che dona ai genuini piatti della cucina italiana.

Temperatura di servizio:

12-16 gradi

Bag in Box e contenuto:

Per una buona conservazione del prodotto si consiglia di conservare il bag in box in un luogo fresco e asciutto. Contenuto 10 litri.

Confezionamento:

in bag in box da 10 litri.

