

ROSA DEL RONCO

Nome: Rosa del Ronco

Tipologia: i.g.t. Franconia della bergamasca rosato

Annata: 2025

Vitigno: 100% Franconia (Imberghem)

Produzione: raccolta delle uve biologiche in cassetta; pressatura soffice, con macerazione brevissima (18/24 ore) e fermentazione a bassa temperatura; maturazione in acciaio per almeno 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Gradazione: 13%

Tipologia del terreno: marna

Metodo di allevamento: biologico

Sistema di allevamento: guyot

Produzione di uva per ha: 60 q/ha

Proprieta' organolettiche: di colore rosa intenso con riflessi rubini e' un vino che al naso regala sensazioni di fiori e frutti rossi che ritroviamo poi in bocca, note di fragola, ciliegia. di estrema finezza ed eleganza e sicuramente adatto a piatti di pesce e carni bianche, salumi e formaggi poco stagionati.

Temperatura di servizio: 10°

Ingredienti: Uve, Solfiti, Stabilizzanti (mannoproteine e gomma arabica)

Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml: 73 Kcal; Grassi: 0g; Carboidrati: 0,5g; Proteine: < 0,02g; Sale: < 0,01g.

Prodotto in Italia da Uve Biologiche
Contiene Solfiti

