

VERMIGLIO DEL RONCO

Nome: Vermiglio del Ronco

Tipologia: Igt Rosso della Bergamasca

Annata: 2022

Vitigno: 100% Moscato Rosso

Produzione: raccolta delle uve biologiche in cassetta; vinificazione separata delle due varietà di uve.

Fermentazione a temperatura controllata a 25°, con macerazione fermentativa di 18 giorni. Maturazione in acciaio per almeno 12 mesi e successivo taglio dei due uvaggi qualche mese prima dell'imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Gradazione: 13,5%

Tipologia del terreno: Maiolica di Bruntino

Metodo di allevamento: biologico

Sistema di allevamento: guyot

Produzione di uva per ha: 70 q/ha

Proprieta' organolettiche: Vino biologico morbido e fruttato, ideale come aperitivo per accompagnare piatti di pesce, formaggi e salumi. Di colore rosso rubino. Al naso note caratteristiche di rosa, violetta e frutti di bosco; in bocca si rafforzano le sensazioni olfattive.

Temperatura di servizio: 8°

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

Dihiarazione Nutrizionale per 100 ml: 74 Kcal;

Grassi: 0g; **Carboidrati:** 0,5g; **Proteine:** < 0,02g;

Sale: < 0,01g.

Prodotto in Italia da Uve Biologiche

Contiene Solfiti

