

ROSA PRIMA

Alto Mincio IGT

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Pressatura soffice. Vinificazione in bianco a temperatura controllata, elevazione sui lieviti per 2/3 mesi.

Affinamento

4/5 mesi in acciaio 2/3 mesi in bottiglia.

Esposizione

Sud - Sud Est.

Vitigni

Merlot.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Settembre.

Formati

750 ml

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Gradazione alcolica

12,5%

Acidità

6,7 g/l

Residuo di zucchero

4 g/l

Abbinamenti

Ottimo aperitivo, si accompagna a piatti di lago, pesce in genere, carni bianche e delicati primi piatti.

Colore

Rosato leggero, quasi perlato caratteristico di una soffice e delicata vinificazione.

Naso

Invitante, raffinato ed elegante. Note fruttate di pesca, rosa e melograno.

Palato

Setoso, ampio, ottima persistenza e sapidità.



| Bott. per cartone | Cartoni per pallet | File per pallet | Peso cartone | Misure cartone | Peso pallet | Codice EAN |
|-------------------|--------------------|-----------------|--------------|----------------|-------------|---------------|
| 6 | 100 | 5 | 9 kg | 25,5x17x31 | 900 kg | 8052432075011 |



BORGOLA CACCIA
— wines & events —

www.borgolacaccia.it