



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Rosé Rosato Frizzante

Veneto

IGT | Rosato

Scheda Tecnica

Zona di Produzione: Lazise (VR)

Suolo: Argilloso

Vitigni: 100% Rondinella.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Settembre.

Raccolta: Manuale / Meccanica

Vinificazione: Leggera macerazione dell'uva diraspata, di circa 6 ore. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C.

Affinamento: Viene poi rifermentato in autoclave prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosato elegante.

Olfatto: Profumi vivi ed espressivi.

Palato: Brioso, delicato e armonico.

Grado alcolico: 11,50% vol.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

E' un vino ottimo da aperitivi, antipasti e pesce ma anche da compagnia.

