



# Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

## Rosé Rosato Verona

Veneto

IGT | Rosato

### Scheda Tecnica

**Zona di Produzione:** Lazise (VR)

**Suolo:** Argilloso

**Vitigni:** 60% Corvina, 40% Rondinella.

**Epoca di vendemmia:** Ultima decade di Settembre.

**Raccolta:** Manuale / Meccanica

**Vinificazione:** Il mosto è posto sulle vinacce per circa 12 ore a temperatura controllata per conferire al vino il suo caratteristico colore rosato. Dopo la pressatura soffice il mosto fermenta a temperatura controllata tra i 16/18°C, in vasche d'acciaio per esaltarne la freschezza e le note aromatiche.

**Affinamento:** Il vino è conservato a 17/18°C in serbatoi d'acciaio inox fino all'imbottigliamento.

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** Rosato chiaro.

**Olfatto:** Profumi vivi con fresche note d'acacia.

**Palato:** Morbido e ben equilibrato.

**Grado alcolico:** 12,50% vol.

**Temperatura di servizio:** 12-14° C.

E' ideale come aperitivo ma eccellente anche con zuppe di pesce e piatti a base di funghi

