



Rosè Spumante Brut - Roccolè - 100% Biologico

L'Azienda Agricola Roccolo del Lago sorge nella zona collinare del Lago di Garda ed è frutto della collaborazione tra la Giuseppe Campagnola Spa e le Tenute Francesco Righetti.



Regione. Veneto.



Uve. Molinara, Corvina, selezionate a mano da vocati vigneti di proprietà situati nella zona collinare di Lazise.



Vinificazione. Pigiatura soffice, vinificazione in rosa e successiva fermentazione naturale metodo Charmat.



Note gustative. Colore rosato chiaro. Profumo fresco, delicato. Sapore asciutto e armonico. Ottimo vino rosato frizzante naturale di gradazione alcolica contenuta.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 10 g/l; Pressione 2,5 atm bar.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con antipasti, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco



Bottiglia. 750 ml (in cartone da 6 bt), Magnum 1,5L.

