

BERTAGNA

ROSATO FRIZZANTE

I.G.P. ALTO MINCIO

| | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Rosato, fior di pesco |
| Profumo | Fruttato, delicato |
| Gusto | Morbido |
| Grado alcolico | 11,5% |
| Temperatura di servizio | 8-10 °C |
| Abbinamenti | Ideale come aperitivo, da abbinare a piatti estivi. |

Disponibile nel formato:



750 ml



| | |
|----------------------------|---|
| Vitigno | Merlot 50% - Corvina 50% |
| Zona di produzione | Cavriana, Mantova (MN) |
| Altitudine | 170 ML S.L.M. |
| Terreno | Morenico |
| Coltura | Allevamento a filare con potatura a cordone speronato |
| Periodo di raccolta | Settembre |
| Vinificazione | Pigiatura soffice dell'uva, contatto con le bucce a freddo, svinatura dopo 12 ore fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata. Presa di spuma con fermentazione in autoclave (chamat breve). |