

Rocheta

VINO BIANCO

Vino delicato lungamente sapido, di acidità molto salificata, ottenuto da una pressatura soffice e da una fermentazione in acciaio; pronto alla beva dopo un affinamento in bottiglia.

Denominazione: Rocheta.

Vitigno utilizzato: 70% Trebbiano di Lugana e 30% Chardonnay.

Grado alcolico: 13°.

Composizione del terreno: calcareo - argilloso.

Zona di produzione: Lombardia.

Affinamento ed evoluzione: botti in acciaio.

Temperatura di Servizio: 7 - 8° C.

Accostamenti: salumi, piatti di pesce al vapore o alla griglia ecc.

