



ROSA DI LAGO

Zona: prodotto sulle colline moreniche della Falcona, dal colore chiaro, dai profumi freschi e intensi.

Uvaggio: Corvina 50% e Molinara 50%.

Vinificazione : inizia la fermentazione restando per una notte assieme alle bucce, dove estrae parte del colore e degli aromi, finisce la sua fermentazione in serbatoi d'acciaio inox.

Caratteristiche: colore rosa chiaro brillante, dai profumi freschi fruttati ma allo stesso tempo molto deciso.

Gradazione: 12% Vol.

Servizio: servire ad una temperatura di 10°.

Formato: Bordolese da 0.75 l.