

IL VERMIGLIO DI ROXIA

VERMIGLIO DI ROXIA PRIMA ANNATA PRODOTTA



DENOMINAZIONE: I.G.T. BERGAMASCA MOSCATO ROSSO

ANNATA: 2010

VITIGNI: 85% MOSCATO DI SCANZO - 15% MERLOT - 5% CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO CON TAGLIO A FREDDO

AFFINAMENTO: 3 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSSO "VERMIGLIO"

PROFUMO: FRUTTATO DI MORA - MIRTILLO - LEGGERMENTE SPEZIATO - FRANCO

GUSTO: MORBIDO AL PALATO, DALLA BELLA ACIDITA', FRESCO CON RITORNI FRUTTATI

GRADI: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°/16°

ABBINAMENTI: COME APERITIVO, CON PRIMI PIATTI DELICATI, PIATTI DI CARNE BIANCA E PESCE PIUTTOSTO GRASSI