

Ronco del Gallo

BOTTICINO D.O.C.



CARATTERISTICHE - Ronco del Gallo è un vino rosso rubino con riflessi violacei, di spiccata personalità e pieno.

Grazie alle sue caratteristiche è un vino particolarmente adatto al consumo quotidiano. Viene allevato sugli antichi Ronchi di Botticino, cioè piccoli terrazzamenti atti a sfruttare le pendenze. L'invecchiamento viene eseguito in vasche d'acciaio con alcuni passaggi in botti di rovere.

UVAGGIO - L'uvaggio è composto da un blend di quattro vitigni:

Barbera 30%: importante vitigno che dona corpo ed attitudine all'invecchiamento;

Marzemino 30%: vitigno importante nella produzione di colori brillanti, vivi e persistenti;

Sangiovese 30%: di origini toscane crea un inconfondibile bouquet intenso e delicato;

Schiava Gentile 10%: vitigno storico della zona che offre equilibrio, morbidezza e freschezza al vino.

ALCOOL: 13%

FORMATO: 0,75 Cl

ALLERGENI: Contiene Naturalmente Solfiti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C

RICONOSCIMENTI

2007 - Medaglia d'Oro al
35° Concorso Nazionale
Douja d'Or di Asti

.....

2009 - Medaglia d'Oro al
37° Concorso Nazionale
Douja d'Or di Asti