

Solorosso

I.G.T. RONCHI DI BRESCIA



CARATTERISTICHE - Solorosso è un gradevole vino rosso dal colore rubino carico con un profumo intenso, un gusto rotondo ed armonico. L'invecchiamento viene eseguito in vasche d'acciaio.

Vino da tutto pasto, adatto in modo particolare a piatti di carni rosse e bianche, salumi cotti e crudi, formaggi di media stagionatura.

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

Barbera 50%: importante vitigno per la sua struttura, dona corpo e vivacità al vino;

Marzemino 50%: vitigno importante nella produzione di colori brillanti e intensi;

L'uva viene raccolta tra la fine di Settembre ed i primi di Ottobre e pigiata non oltre le due ore per salvaguardare i profumi fruttati.

ALCOOL: 12.5%

FORMATO: 0,75 Cl

ALLERGENI: Contiene Naturalmente Solfiti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C