

ROSA DI SAN NICOLA

Pinot Grigio e Franconia

- **Categoria:** vino da tavola
- **Vitigni:** Pinot Grigio (80%) e Franconia (20%)
- **Estensione vigneti:** 1,5 Ha
- **Giacitura:** media collina
- **Esposizione:** sud/est
- **Forma di allevamento:** casarsa
- **Sesti d'impianto:** m. 1,25x3 (Pinot Grigio)
m. 0,9x2,9 (Franconia)
- **Epoca di raccolta:** prima e seconda decade di settembre
- **Sistema di raccolta:** manuale in cassetta
- **Resa/Ettaro:** 90 q.li
- **Resa/pianta:** 2,4-3,4 Kg
- **Vinificazione:** pigiadiraspatura e macerazione sulle bucce per 24/48 ore. Svinatura e prosecuzione della fermentazione del solo mosto in vasche di cemento vetrificate
- **Affinamento:** in vasche di cemento vetrificate, per almeno 4 mesi. Imbottigliamento sterile a freddo
- **Gradazione alcolica:** 11-12% vol.
- **Conservazione delle bottiglie:** in posizione orizzontale, al buio, a temperatura di 14-16°C.
- **Caratteristiche organolettiche:** vino rosato secco, vivace, fruttato, con spiccati sentori di fragola e mandorla amara. Da bere giovane (entro 2 anni dalla vendemmia), a temperatura di 4-6°C.
- **Abbinamenti:** primi di pasta con sughi leggeri, carni bianche, pizza; ottimo anche come aperitivo
- **Codice EAN:** 8 033737 460023



Azienda Agricola LURANI CERNUSCHI
Via Convento, 3 - 24031 Almenno S.Salvatore (BG)
Telefono e Fax 035.642576
www.luranicernuschi.it - cantina@luranicernuschi.it

