

ALTO MINCIO

Indicazione geografica tipica

RONDINELLA

Le Mattarelle

GOZZI

VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno: Rondinella 100%

Alcool: 12,5%

Vigneto: Su suolo calcareo morenico, esposto a sud.

Sistema di allevamento e produzione: GDC, con una produzione di 90q/ha

Vendemmia: manuale, fine settembre

Vinificazione: in botti d'acciaio con 8-10 giorni di macerazione

Affinamento: in acciaio

Colore: Rosso chiaro brillante

Profumi: Eleganti note di piccoli frutti, ciliegia, lampone.

Sapori: Secco, fresco e dal tannino delicato

Abbinamento: Formaggi freschi, carni bianche e affettati

Temperatura di servizio: 8-10°C