

# ROSA PRIMA

Luca Maroni  
93  
punti

## Alto Mincio IGT

### Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

### Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

### Densità

6250 Ceppi/ha.

### Vinificazione

Pressatura soffice. Vinificazione in bianco a temperatura controllata, elevazione sui lieviti per 2/3 mesi.

### Affinamento

4/5 mesi in acciaio 2/3 mesi in bottiglia.

### Esposizione

Sud - Sud Est.

### Vitigni

Merlot.

### Sistema di allevamento

Guyot.

### Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Settembre.

### Formati

750 ml

### Temperatura di servizio

10 - 12 °C

### Gradazione alcolica

12,5%

### Acidità

6,7 g/l

### Residuo di zucchero

4 g/l

### Abbinamenti

Ottimo aperitivo, si accompagna a piatti di lago, pesce in genere, carni bianche e delicati primi piatti.

### Colore

Rosato leggero, quasi perlato caratteristico di una soffice e delicata vinificazione.

### Naso

Invitante, raffinato ed elegante. Note fruttate di pesca, rosa e melograno.

### Palato

Setoso, ampio, ottima persistenza e sapidità.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	8052432075011



**BORGOLA CACCIA**  
— wines & events —

[www.borgolacaccia.it](http://www.borgolacaccia.it)