



Tenuta Rovaglia

Ocros Weißwein

Herkunftsort

Südlich des Gardasees im Lugana-Gebiet auf einer Höhe von 100 m ü.d.M.

Bodenexposition

Eben mit stark tonigem Kalksteinboden, reich an Mineralsalzen

Rebsorte

100% Turbiana der jungen Weinberge

Traubenproduktion

11.000 / 12.000 Kilogramm / Hektar

Ernte

Anfang der letzten Septemberwoche, manuelle Ernte, in kleinen Kisten

Weinherstellung

Weißweinherstellung und weiches Pressen der Trauben mit einer maximalen Extraktion von 60% des Mosts. Gärung in Stahlfässern.

Ausbau

5/6 Monate in Stahlfässern

Abfüllung

Im März, ein Jahr nach der Ernte. Er wird nach 2/3 Monaten Lagerung in der Flasche vermarktet.

Alkoholgehalt

12,5% vol.

Gesamtsäure

6,5 g / l

Trockenextrakt

20,5 g / l

Eigenschaften

Es ist ein Qualitätswein mit einer leuchtend gelben Farbe mit grünlichen Lichtreflexen. Der weiche, fruchtige Geschmack und das feine Aroma eignen sich zu Fischgerichten, weißem Fleisch und Vorspeisen.

Verkostungstemperatur

8 ° / 10 °



Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it