



Tenuta Rovaglia

Ocros Vino bianco

Luogo di origine:

A sud del lago di Garda in terra di Lugana a un'altitudine di 100 metri slm.

Esposizione terreno:

Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno:

Turbiana o Trebbiano di Lugana 100% vigneti di giovane età, dai 3 ai 10 anni.

Produzione uva:

11.000 / 12.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia:

Inizio terza decade di settembre raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione:

In bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento:

5/6 mesi in botti di acciaio

Imbottigliamento:

Marzo dell'anno successivo la raccolta e messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia.

12,5% vol.

Acidità totale

6,5 g/l

Estratto secco

20,5 g/l

Caratteristiche

È un vino di qualità, dal colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Il sapore morbido, fruttato e il delicato profumo ne fanno il complemento ideale di piatti a base di pesce, carni bianche e antipasti.

Temperatura di servizio

8° / 10°

**Tenuta Rovaglia**

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it