



FIOROSÉ

BERGAMASCA

indicazione geografica protetta

ROSATO

VITIGNO: Franconia

VINIFICAZIONE: vino rosato ottenuto dalla vinificazione di uve Franconia vendemmiate a mano. Diraspate e pigiate delicatamente, permangono per qualche ora a contatto con le bucce, dopodichè il mosto spillato segue una fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosato tenue, profumo fine e persistente, fruttato.

Ha un gusto secco, fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI: si accompagna a svariate pietanze tra cui risotti, pasta, carne bianca.

Ideale anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C.



Azienda Agricola San Lorenzo - Via Duroni, 12
24060 Grumello del Monte (BG)
035.831117 - 348.9036750
www.cantinasanlorenzo.it
vinisanlorenzo@gmail.com