

# ROSA PRIMA

Alto Mincio IGT 2018

## 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

Cabernet Sauvignon & 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 g/l

## Residuo di zucchero

3 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	80	10	8,5 kg	80x120x154	690 kg	8052432075011



**BORGOLA CACCIA**  
— *wines & events* —

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