ROGGERO

Vino rosso Fortenera

Varietà: uve a bacca nera
Anno d'impianto: 2017
Densità d'impianto: 4500 ceppi/Ha
Terreno: argilloso, leggermente calcareo
Produzione: 7,5 t/Ha di uva - 52 hl/Ha
Periodo di raccolta: metà settembre
Longevità: fino a 10 anni
Temperatura di servizio: 15° C
Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei
Olfatto: sentori di rosa, frutti rossi, prugna e note di cioccolato
Gusto: in bocca presenta un'acidità in equilibrio con il corpo e un tannino molto rotondo
Abbinamenti: si sposa alla perfezione con la cucina piemontese. Da provare con un piatto di Tajarin al ragù

Az. Agricola Roggero Bruno & Marco - Località Santo Stefano n° 39
Frazione Vallana - Albugnano (AT) - Italia - www.roggerovini.it