

ROGGERO



Vino rosso Fortenera

Varietà: vitigno autoctono raro

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

Vinificazione: 20 giorni di macerazione
e due rimontaggi giornalieri

Maturazione: 8 mesi in acciaio

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Longevità: fino a 10 anni

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei

Olfatto: sentori di rosa appassita, frutti rossi, prugna
e note di cioccolato

Gusto: freschezza in armonia con il tannino rotondo

Abbinamenti: consigliamo in particolare con selvaggina
in umido e zuppe di legumi. Da provare con le caldarroste!

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