



MARCO MOSCONI

ROSETTA GARGANEGA

ÅRGÅNG: 2021

ART. NR. 72753

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100% Garganega



TILLVERKNING:
Druvorna odlas i morän på 200 meters höjd och vinrankorna är ca 40 år gamla. Skörden sker andra veckan av oktober och skördeuttaget är 60 hl/ha. Druvorna pressas omedelbart och vinifieringen sker i ståltankar vid kontrollerad temperatur under cirka en månad. Lagringen sker sedan i ståltankar i kontakt med vinets naturliga jäst.



LAGRING:
12 månader på ståltank.



FÄRG:
Ljust gyllengult.



DOFT:
Frisk doft men inslag av jäst.



SMAK:
Mjukt och lätt smörigt med ett friskt avslut.



PASSAR TILL:
Fisk- och skaldjursrätter. Passar även till lättare kycklingrätter och vegetariska grytor. Serveras vid 10-12°C.



ALKOHOLHALT: 13 %

RESTSOCKER: 0,6 g/l

SYRA: 5,23 g/l

TORRSUBSTANS: 19 g/l

SULFITER: 89 mg/l