

Ronco delle Rose

Vino Spumante Extra Dry


BODIGOI

Scheda tecnica

Vitigno: Franconia

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Denominazione: vino spumante Extra Dry

Forma di allevamento: cappuccina

Terreno: marnoso, arenario

Epoca di raccolta: prima settimana di settembre

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in bianco, spumantizzato in autoclave con metodo charmat

Conservazione: in luogo asciutto protetto da luce diretta a una temperatura di max 18° C

Grado alcolico: 12% vol

Bottiglie per cartone: 6

Formato (cl): 75

Caratteristiche

Colore: rosato rubino tenue, riflessi purpurei, perlage fine e persistente

Profumo: intenso, fresco, fruttato, molto equilibrato e delicato, con note di ribes e lamponi e sentori floreali di rosa e violetta

Sapore: pieno e fresco al palato, con aromi gradevoli e delicati. Gusto elegante e particolare

Consigli e abbinamenti

Ottimo come aperitivo, ideale per pizza, formaggi non stagionati e complessi, primi piatti e secondi leggeri. Servire a 8° C

Az. Agr. Bodigoi Nicola
via Albana, 19/A
33040 Prepotto (UD) - Italia
www.vinibodigoi.it

