

Rosignol vino bianco

Zona di produzione:

Colline Moreniche a Ovest di Verona

Suolo: terreni collinari di natura Morenica

Uvaggio: Garganega, Chardonnay

Alcool: 13% vol.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Bouquet: intenso e delicato con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca

Sapore: fresco, armonico ed elegante

Raccolta: manuale, selezionando i grappoli migliori

Metodi di produzione: macerazione pellicolare pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio per breve periodo 2-3 mesi

Consumo: vino giovane da bere nell'arco di 3 anni alla temperatura di 14°C

Abbinamento

gastronomico: ottimo come aperitivo, ben si abbina a piatti di pesce, zuppe, antipasti e carni bianche.

**Production area:**

Morainic hills west of Verona

Soil: hilly soils of Morenic nature

Grapes: Garganega, Chardonnay

Alcohol: 130% vol.

Color: straw yellow, with greenish reflections

Bouquet: intense and delicate with hints of white flowers and white-fleshed fruit

Taste: fresh, round and elegant

Harvest: manual harvest after a rigorous selection of the best bunches

Winemaking: skin contact, soft pressing and fermentation at controlled low temperature

Ageing: exclusively in steel tanks for 2-3 months

Consumption: to be consumed young, within 3 years at 14° degrees

Food pairing: perfect as aperitif, with fish-based courses, soups, appetizers and white meat.