

Rovere Grossa



NOME DEL VINO: Rovere Grossa Rosso semidolce

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: dopo una pigiatura soffice e una macerazione a 23°C, il vino termina lentamente la fermentazione a 18°C mantenendo intatti gli aromi fruttati; la fermentazione viene interrotta con una filtrazione a freddo al fine di mantenere un residuo zuccherino che ne completa la fragranza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: rosso rubino brillante di buona intensità, aromi fruttati e floreali, sapore rotondo e persistente, gradevolmente morbido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: cheesecake, pietanze affumicate, crostate di frutta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C-12°C

GRADI ALCOLICI: 8,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 40 g/l

Rovere Grossa



NOME DEL VINO: Rovere Grossa Bianco secco

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino brillante, delicati aromi floreali, sapore fresco e leggero

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: salumi, minestre, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

GRADI ALCOLICI: 11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: meno di 4 g/l

Rovere Grossa



NOME DEL VINO: Rovere Grossa Vino Rosso secco

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: dopo una pigiatura soffice e una macerazione a 23°C, il vino termina lentamente la fermentazione a 18°C mantenendo intatti gli aromi fruttati

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: rosso rubino brillante di buona intensità, aromi fruttati e floreali, sapore fresco e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: minestre saporite, pietanze affumicate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

GRADI ALCOLICI: 11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: meno di 4 g/l

Rovere Grossa



NOME DEL VINO: Rovere Grossa Bianco semidolce

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: crio-macerazione pellicolare per 24 ore; fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C-18°C. La fermentazione viene interrotta con una filtrazione a freddo al fine di mantenere un residuo zuccherino che completa la fragranza del vino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino, aromi agrumati, floreali e di frutti gialli, sapore dolce, fresco e leggero

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: torte, pasticceria secca, formaggi piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C-12°C

GRADI ALCOLICI: 8,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 40 g/l