AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

Viticoltori per tradizione, biologici per scelta

NOTE DI ROSA

Denominazione di origine controllata

Vitigno: uvaggio bacca rossa

Esposizione: Sud-est

Terreno: medio impasto-sabbioso

Sesto impianto: 1m x m 2.60m

Produzione a ettaro:100 q.

Interfila: lavorato a filari alterni

Forma allevamento: guyot

Età impianto: 20 anni

Pratica di concimazione e trattamenti: agricoltura convenzionale

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: in bianco, fermentazione termocontrollata a 16°C-18°C con lieviti indigeni

Durata fermentazione: 20gg

Maturazione: serbatoi in acciaio inox per 3 mesi

Imbottigliamento: marzo

Bottiglie prodotte: 4000 circa

Confezioni: 6 e 12 bottiglie

Gradazione: 14 %vol.

Acidità totale: 5.5 gr./lt in acido tartarico

Colore: Paglierino intenso

Profumo: floreale, delicato

Sapore: secco, piacevolmente acidulo

Temperatura di servizio: 8/10°C

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA BRUNO FRANCO
Madonna di Loreto,34 - 12043 – Canale (CN) - Partita IVA: 03098360047

aziendabrunofranco@gmail.com Tel. +39 0173 979543