Ronco Rosa Metodo Ancestrale

BOLLICINE

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Barbera
Suolo: Calcareo e marnoso di sedimentazione marina
Estensione del vigneto: 0,7 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 7 anni
Produzione media per ha: 70 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio e imbottigliamento prima dell'esaurimento degli zuccheri. Rifermentazione in bottiglia senza esaurimento completo degli zuccheri.
Solforosa totale: 30 mg/l
Zuccheri residui: 8 g/l
Bottiglie prodotte: 6.500

PRODUTTORE

BERA VITTORIO E FIGLI
Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

Il Ronco Rosa Metodo Ancestrale di Bera è un vino rosato mosso fresco, gustoso e dal finale leggermente dolce. Un vino sinuoso e scattante che gioca sull'acidità della barbera, su una bolla carezzevole e su una sapidità che pareggia gli zuccheri residui ravvivandone la beva.

QUANDO

Quando d'estate vi alzate col piede sbagliato proprio nel vostro giorno libero, bisogna subito riparare la giornata. Invitate i vostri migliori amici e preparate una caprese rinfrescante. Poi aprite una bottiglia di Ronco Rosa Metodo Ancestrale e lasciate che vi rinfreschi l'animo e il palato.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it