

OPERA

Il vino di una Notte
One night's wine



DENOMINAZIONE

Valtènesi Riviera del Garda Classico DOC



VITIGNO

Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese



LAVORAZIONE

Romanticamente denominato "il vino di una notte" ma ha legata a sé una tecnica di lavorazione molto precisa: il tempo in cui le bucce restano a contatto con il mosto dura una sola notte. Dopo questo "delicato" contatto, il mosto fermenta separatamente a basse temperature in vasche di acciaio inox.



VISTA

Petalo di rosa scarico, dotato di grande luminosità.



NOTE ORGANOLETTICHE

La porta d'ingresso nel mondo del rosa. Incarna tutte le qualità di un ottimo rosé della Valtènesi: leggero, facile da bere, perfetto in qualsiasi occasione.



DENOMINATION

Valtènesi Riviera del Garda Classico DOC



GRAPE VARIETY

Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese



PRODUCTION PROCESS

Romantically known as "one night wine" but it is strictly connected with a very precise working technique: the skins are kept in contact with the must only for one night. After this "delicate" contact, the must ferments separately at low temperatures in steel tanks.



VIEW

Light bright pink given by the delicate touch of the skins on the must.



TASTING NOTES

The gateway into the world of rosé wine. It embodies all the qualities of an excellent Valtènesi rosé: light, easy to drink, perfect for any occasion.



750 ml

Formati disponibili

