

Rocheta

Lugana DOC

A delicate wine with a dry feel, the acidity strongly salified, obtained by a soft vinification and fermentation in steel, ready to drink after ageing in the bottle.

Ursprungsbezeichnung: Rocheta.

Gebrauchene Weintrauben: 70% Trebbiano auf Lugana, 30% Chardonnay.

Alkoholischer Grad: 13°.

Boden- Struktur: Kalkhaltig.

Produktionsarea: Lombardia.

Entwicklung: Stahl.

Trinktemperatur: 7 - 8° C

Essenkombinationen: Kalte oder warme Vorspeisen, Wurstware, gedämpfte oder gegrillte Fischsteller, weisse Fleische.

