

# Rocheta

Vino Bianco

**Vino bianco ottenuto da uve a bacca bianca.**

**Il profumo richiama i fiori bianchi e la frutta a polpa bianca, pesca, con sentore di miele. All'assaggio si ha la conferma di quanto sentito all'olfatto con un impatto fresco e minerale che intriga il secondo sorso.**

**Denominazione:** Rocheta.

**Vitigni:** 70% Trebbiano di Lugana e 30% Chardonnay.

**Grado alcolico:** 13°.

**Composizione del terreno:** Calcereo argilloso.

**Zona di produzione:** Lombardia, comune di Desenzano del Garda e Sirmione.

**Vinificazione ed affinamento:** Fermentazione ed affinamento in acciaio.

**Temperatura di servizio:** 7° - 8° C

**Abbinamento:** Aperitivo, pranzi e cene leggeri, antipasti, delicato pesce crudo, sushi, primi e secondi di pesce con preparazioni delicate.

