



# Verbose Rosso

Ronchi Varesini IGT 2017

Cascina Piano

---

Produzione massima: 80 ql/ha diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata, convivenza sulle fecce in acciaio fino a primavera. E' vivace, di colore rosso rubino con fragranti profumi fruttati tra cui spuntano quelli della frutta rossa. Ha un buon corpo, è elegante e di pronta beva, equilibrato con buona persistenza.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Ronchi Varesini
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2017
<b>Classificazione</b>	Classico
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Localizzazione</b>	Angera
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Croatina ;Barbera ;Vespolina ;Uva Rara ;Merlot ;Nebbiolo
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Gusto</b>	Buon corpo, è elegante e di pronta beva, equilibrato con buona persistenza.
<b>Profumo</b>	Fragranti profumi fruttati tra cui spuntano quelli della frutta rossa.
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di salumi freschi salumi
<b>Temperatura di servizio</b>	18

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Altitudine</b>	250 m
<b>Tipologia terreno</b>	Morenico
<b>Allevamento</b>	Guyot Semplice
<b>Età ceppi</b>	15 anni
<b>Resa per ettaro</b>	60
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	In acciaio
<b>Maturazione</b>	In acciaio

**Affinamento** Acciaio e bottiglia  
**Invecchiamento** 0,5  
**consigliato**