Azienda Agricola
Roccolo del Lago

Chardonny Veronese IGT - 100% Biologico

L'Azienda Agricola Roccolo del Lago sorge nella zona collinare del Lago di Garda ed è frutto della collaborazione tra la Giuseppe Campagnola Spa e le Tenute Francesco Righetti.

Regione. Provincia di Verona, Veneto.

Vigneto. Da 30 ha di vocati vigneti situati nella zona collinare del Bardolino Classico sul Lago di Garda, in località Saline e Colombare di Lazise. Terreno morenico di origine glaciale. **Agricoltura Biologica Certificata,** nel pieno rispetto del territorio.

Uve. Chardonnay da vocati vigneti collinari in provincia di Verona.

Vinificazione. Uve selezionate e raccolte con macchina vendemmiatrice in Settembre. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Note gustative. Colore giallo paglierino, profumo delicato, fresco, fruttato. Sapore asciutto, elegante, equilibrato, sapido, ampio, morbido.

Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,75 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.

Gastronomia. Ideale come aperitivo, con stuzzichini con antipasti e piatti di pasta leggeri. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco a 8 - 10 °C.

Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

OPERATORE CONTROLLATO N. 31890
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA

Giuseppe Campagnola S.p.A.
Via Agnella 9 - 37020 Marano di Valpolicella Verona Italia - Tel 045-7703900 - Fax 045-7701067 - www.campagnola.com - campagnola@campagnola.com