



Tenuta Rovaglia

# Ocros Weißwein

**Herkunftsort**

Südlich des Gardasees im Lugana-Gebiet auf einer Höhe von 100 m ü.d.M.

**Bodenexposition**

Eben mit stark tonigem Kalksteinboden, reich an Mineralsalzen

**Rebsorte**

100% Turbiana der jungen Weinberge

**Traubenproduktion**

11.000 / 12.000 Kilogramm / Hektar

**Ernte**

Anfang der letzten Septemberwoche, manuelle Ernte, in kleinen Kisten

**Weinherstellung**

Weißweinherstellung und weiches Pressen der Trauben mit einer maximalen Extraktion von 60% des Mosts. Gärung in Stahlfässern.

**Ausbau**

5/6 Monate in Stahlfässern

**Abfüllung**

Im März, ein Jahr nach der Ernte. Er wird nach 2/3 Monaten Lagerung in der Flasche vermarktet.

**Alkoholgehalt**

12,5% vol.

**Gesamtsäure**

6,5 g / l

**Trockenextrakt**

20,5 g / l

**Eigenschaften**

Es ist ein Qualitätswein mit einer leuchtend gelben Farbe mit grünlichen Lichtreflexen. Der weiche, fruchtige Geschmack und das feine Aroma eignen sich zu Fischgerichten, weißem Fleisch und Vorspeisen.

**Verkostungstemperatur**

8 ° / 10 °

**Tenuta Rovaglia**

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it