

# gorgo

FRIZZANTE ROSÈ BIOLOGICO

## 100 Rosa

La veste rosa, luminosa e invitante di un frizzante delizioso che stimola la fantasia e incoraggia la convivialità. Il 100 rosa nasce dalla vinificazione di uve rosse (Corvina, Rondinella, Molinara e altre) che conferiscono complessivamente al vino note fruttate (soprattutto fragola e frutti rossi), un corpo morbido, fresco e vivace. Di modesto contenuto alcolico (11,5 alc), un vino versatile, informale e decisamente gioviale.



**Vitigni:**

Corvina, Rondinella, Molinara e altre



**Coltivazione:**

Gujot



**Vinificazione:**

Breve macerazione sulle bucce per circa 4/5 ore, fermentazione a temperatura controllata.



**Affinamento:**

Un mese in vasche d'acciaio e successiva rifermentazione in autoclave per ottenere il frizzante naturale.

**Colore:**

Rosa chiaro, brillante, fine e leggero perlage.



**Profumo:**

Fresco e lievemente fruttato, ciliegia, fragola e frutti rossi.

**Sapore:**

Morbido, armonico.



**Grad. alcolica:** 11% vol



**Abbinamenti:**

Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce.

**Servire a 10 ° C**

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)  
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842  
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com

