

# gorgo



I.G.T. BIOLOGICO

## Rosa di Monte Torre

Un dolce nettare rosa che appaga, con misura, armonia e scorrevolezza.  
Unico nel suo genere.



**Vitigni:**  
Moscato.



**Coltivazione e resa:**  
Pergoletta



**Coltivazione:**  
Vendemmia il più possibile tardiva con sovrasmaturazione delle uve e fermentazione in vasche d'acciaio.



**Affinamento:**  
6 mesi in vasche d'acciaio, a seguire un affinamento in bottiglia di circa 24 mesi

**Colore:**  
Rosa ambrato



**Profumo:**  
Fresco e al contempo complesso e armonioso di frutta esotica (ananas, frutto della passione), di agrumi (limone e pompelmo), con sentori di rosa, uva passa e prugne.

**Sapore:**  
Armonioso e pieno, deliziosamente dolce ma mai stucchevole e grasso, grazie a quella leggera acidità persistente che pulisce il palato.



**Grad. alcolica:** 13% vol



**Abbinamenti:**  
Con formaggi forti e piccanti a contrasto, con dolci secchi o noci e mandorle oppure gustato per sé solo.

**Servire a 14°C**

AZIENDA AGRICOLA GORGO

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

cantinagorgo.com

