



SENTIERO DELLE ROVINE

BERGAMASCA

indicazione geografica protetta

FRANCONIA

VITIGNO: Franconia

VINIFICAZIONE: ottenuto dalla vinificazione di uve Franconia vendemmiate a mano, coltivate in vigneti nella caratteristica forma a pergola, diraspate e pigiate delicatamente, lasciate fermentare a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

dotato di una discreta struttura con sapore vinoso, fruttato e con un'acidità caratteristica che evoca il vino di una volta, dal profumo intenso.

ABBINAMENTI: ottimo compagno di salumi, primi piatti, carni bianche e formaggi. Ideale anche a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C.

Azienda Agricola San Lorenzo - Via Duroni, 12
24060 Grumello del Monte (BG)
035.831117 - 348.9036750
www.cantinasanlorenzo.it
vinisanlorenzo@gmail.com

