



FEDERICO MENCARONI

LOLMO

Vino Rosato



Uve

Blend

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

90 q

Epoca di vendemmia

Metà Settembre

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono caricate direttamente in pressa e spremute. Il mosto rosa pesca viene trattato come un mosto bianco, cioè illimpidimento statico a 14°C per eliminare le parti più grossolane e successivamente travasato per fermentare a circa 18°C. Il vino matura poi in vasca d'acciaio per circa 5 mesi con un successivo affinamento in bottiglia di 2 mesi.
