

*Al Rocol*

**RONCAT**

**TERRE DI FRANCIACORTA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**RONCAT ROSSO**

*Dalle uve delle migliori annate, si ottiene questo vino,affinato in barriques prima di essere imbottigliato.*

*Alla degustazione presenta colore rosso rubino intenso, il profumo è marcato, complesso, il sapore è corposo e al tempo stesso morbido.*

*Possiede 12,5° alcolici e servito a 18° C di temperatura, si abbina a primi piatti corposti, lepre in salmi, formaggi saporiti lungamente stagionati.*

*Imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola " Al Rocol" di Gianluigi Vimercati Castellini Ome - Italia - Italia*

**VENDEMMIA**

**LOTTO**

**0,75 l e 12% vol**

DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

SOTTOPOSTO A CONTROLLO AI SENSI DEL



CONSORZIO VINI  
FRANCIACORTA

29 MAGGIO 2001 - CONTIENE SOFFITI

**TERRE DI FRANCIACORTA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**RONCAT ROSSO**

*non filtrato*

*Dalle uve delle migliori annate, si ottiene questo vino,affinato in barriques prima di essere imbottigliato.*

*Alla degustazione presenta colore rosso rubino intenso, il profumo è marcato, complesso, il sapore è corposo e al tempo stesso morbido.*

*Possiede 12,5° alcolici e servito a 18° C di temperatura, si abbina a primi piatti corposti, lepre in salmi, formaggi saporiti lungamente stagionati.*

*Imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola " Al Rocol" di Gianluigi Vimercati Castellini Ome - Italia - Italia*

**VENDEMMIA**

**LOTTO**

**0,75 l e 12% vol**

DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

SOTTOPOSTO A CONTROLLO AI SENSI DEL



CONSORZIO VINI  
FRANCIACORTA

29 MAGGIO 2001 - CONTIENE SOFFITI

H 4 mm

**TERRE DI FRANCIACORTA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**BORBONE**  
*non filtrato*

*Proviene da vigneti coltivati esclusivamente sulle colline della Franciacorta con sistemazione a terrazza, colore rosso rubino, aranciato se maturo.*

*Profumo fruttato.*

*Abbinamenti: primi piatti, arrosti, spiedi e selvaggina.*

*Servire a temperatura di 18° C*

*Imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola "Al Rocol" di Gianluigi Vimercati Catsellini Ome - Italia - Italia*

**VENDEMMIA**

**LOTTO**

**0,75 l e 12% vol**

DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

SOTTOPOSTO A CONTROLLO AI SENSI DEL



29 MAGGIO 2001 - CONTIENE SOLFITTI

**TERRE DI FRANCIACORTA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**BORBONE**

*Proviene da vigneti coltivati esclusivamente sulle colline della Franciacorta con sistemazione a terrazza, colore rosso rubino, aranciato se maturo.*

*Profumo fruttato.*

*Abbinamenti: primi piatti, arrosti, spiedi e selvaggina.*

*Servire a temperatura di 18° C*

*Imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola "Al Rocol" di Gianluigi Vimercati Catsellini Ome - Italia - Italia*

**VENDEMMIA**

**LOTTO**

**0,75 l e 12% vol**

DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

SOTTOPOSTO A CONTROLLO AI SENSI DEL



29 MAGGIO 2001 - CONTIENE SOLFITTI