



28.9 ROSÉ

SPUMANTE METODO CHARMAT

CLASSIFICAZIONE:

Vino spumante - Metodo Charmat

UVAGGIO:

Barbera 90%, Malvasia aromatica 10%

Sistema di allevamento: guyot - densità: 4500 viti/ettaro

VINIFICAZIONE:

Raggiunta una giusta maturazione, le due uve vengono raccolte separatamente in piccole ceste, trasportate alla cantina in carri vendemmia, dove vengono diraspate delicatamente. Soffice pressatura con presse pneumatiche; il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata di 16 - 18°, in serbatoi d'acciaio: a fine fermentazione vengono uniti i due vini. La presa di spuma viene fatta in autoclave.

GRADAZIONE:

12°

ACIDITÀ:

6,8

COLORE:

rosato cerasuolo tenue

PROFUMO:

delicato, persistente, aromatico, fruttato, con note floreali

SAPORE:

piacevole, fragrante, armonico

ABBINAMENTO:

come aperitivo, da tutto pasto per accompagnare antipasti, paste saporite, secondi di pesce e di carni leggere

*"...un piacevole spumante
che si lascia bere portando allegria.."*

INVECCHIAMENTO:

presso l'acquirente un moderato invecchiamento di 1-2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8°C

PRODUZIONE:

6.500 bottiglie



*So sono il vino che dall'amano colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti degnandomi Nettare dei Santi.*



28.9 ROSÉ

SPUMANTE METODO CHARMAT

CLASSIFICATION:

Vino Spumante – Metodo Classico

BLEND:

Barbera 90%, Malvasia aromatica 10%

Planting system: guyot – density 4500 plants/hectar

WINEMAKING:

Reached a suitable maturation, the two grapes are separately harvested in small baskets, reversed in harvest wagons and transported to the winery, where they are gently destemmed. Soft pressing with pneumatic presses. The must is fermented at controlled temperature 16 -18° in steel tanks: at the end of fermentation, the two wines are united. the socket of foam is made in the autoclave.

ALCOHOL CONTENT:

12°

ACIDITY:

6,8

COLOUR:

pinkish light cherry

BOUQUET:

delicate, persistent, aromatic, fruity, with floral notes

PALATE:

pleasant, fragrant, harmonious

PAIRING:

as an aperitif, throughout the meal to accompany appetizers, tasty pasta, second fish and light meat

AGING:

at the buyer moderate aging 1-2 years

SERVING TEMPERATURE:

6° - 8°C

PRODUCTION:

6.500 bottles



*So sono il vino che dall'amano colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definandomi Nettare dei Santi.*