

ROSE' MENA' Brut

Metodo Classico
annata 2012



Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Zona di produzuine	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione sud-est
Altitudine	190/230 m s/l
Natura del suolo	Tufaceo, argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Varietà	Pinot Nero 80% - Chardonnay 20%
Anno impianto vigneti	2000
Densità impianto	3600 circa/ha
Rendimento medio	65 Hl / ha
Vinificazione	L'uva selezionata viene raccolta a mano e riposta in piccole casse. L'uva viene pigiata intera in una pressa con resa in mosto fiore del 50% . Fermentazione a temperatura controllata impiegando lieviti dell'Institut Cœnologique de Champagne e presa di spuma nella primavera successiva. Affina in bottiglia sui lieviti per circa 24 mesi.
Vendemmia	Manuale in casse da 15Kg
Quantità prodotta	2.000 bottiglie circa
Alcool	12,50% Vol.
Zuccheri	Inferiore a 6 g/l
Caratteristiche	Perlage fine ed intenso, colore Rosa appena accennato con sfumatura che richiama la cipria. Il profumo è elegante, intenso, nitido pompelmo rosa e di bacche rosse, accompagnato da alcune note di brioche. Al gusto l'armonia ed equilibrio regalano una piacevolezza assoluta, sostenuto da una bella potenza data dal Pinot nero.
Abbinamento	Ideale come aperitivo. Ottimo con piatti di mare e frittura di pesce.
Temperatura di servizio	6°C - 8°C.