

ROSE' MENA' BRUT

Vino Spumante Metodo Classico



Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Area di Produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione a sud-est
Altitudine	190-230 m s/l
Natura del Suolo	Tufaceo, Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Varietà	Pinot Nero 80 % - Chardonnay 20 %
Vinificazione	L'uva selezionata viene raccolta a mano e riposta in cassette. L'uva viene pigiata intera con una resa in mosto fiore del 50 %. Fermentazione a temperatura controllata impiegando lieviti dell'Istitut Enologique de Champagne e presa di spuma nella primavera successiva. Affina in bottiglia sui lieviti per circa 24 mesi.
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 kg
Densità impianto	3600/ha appr.
Alcool	12,50 % Vol.
Caratteristiche	Perlage fine ed intenso, 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 di Pinot Nero.
Abbinamento	Ideale come aperitivo. Ottimo con piatti di mare e frittiture di pesce.
Servizio	6°C - 8°C