



Rosa

Extra Dry - Rosé



Cépages: 50% Pinot Noir et 50% Rondinella

Année: 2017

Alcool: 12%

Teneur en sucre: 14 g/L – Extra Dry

Vignobles et sols: situés à Olfino de Monzambano (MN) au sud du Lac de Garde. Le vignoble est cultivé sur un sol morainique calcaire et caillouteux

Taille de la vigne: Cordon de Royat et double Guyot

Production: 110 q/ha

Récolte: manuelle, précoce (à mi-août) pour le Pinot Noir

Fermentation: après une macération de 8 heures, les moûts fermentent séparément en fûts d'acier à température contrôlée (17 °C)

Deuxième fermentation: en cuve close selon la méthode Charmat-Martinotti, permanence sur les levures pendant 60 jours

Couleur: rosé claire, brillant, vive. Bulles fines, élégantes et persistantes

Parfum: fruits rouges, en particulier cerise et prune

Saveurs: assez sec et frais, souple avec une bulle délicate. Les notes fruitées émergent sur les autres

Association: idéal pour les apéritifs, mais il accompagne très bien aussi les entrées, le poisson et les desserts

Température de service: 8 - 10 °C