



PET NAT ROSATO

Tipologia: Vino Spumante Metodo Ancestrale

Zona di produzione: Monteodorisio (CH)

Vitigno: Montepulciano (100%)

Tipo di suolo: Medio impasto con presenza di argilla e sassi

Esposizione delle viti: Nord/Ovest

Produzione per ettaro: 120 q.li

Sistema di Allevamento: Spalliera a cordone speronato

Epoca vendemmia: Seconda settimana di Settembre

Vinificazione: In bianco a temperatura controllata 16°C e presa di spuma in bottiglia al raggiungimento di 10 gr/lt di zucchero residuo

Temperatura di spuma: 14°C

Colore: Rosa ciliegia tenue. Perlage fine

Profumo: Al naso è intenso e complesso di frutti rossi, fragola e rosa

Sapore: Al gusto è secco, caldo, morbido, rinfrescato da ben dosata acidità. Ottimo il corpo

Temperatura di Servizio: 6-8°C

