



LA QUERCIA

SPUMANTE MONROSÉ

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Vino spumante extradry rosé

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Montepulciano 100%

GRADAZIONE: 12% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 12 gr/litro

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Champagnotta da litri 0,75 e da litri 1,5

TERRENO: Medio impasto

TIPO DI SPUMANTIZZAZIONE: Charmat italiano lungo

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta precoce manuale, selezione uve in vigneto

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco delle uve della varietà Montepulciano con pigiatura soffice, prima fermentazione in acciaio del mosto fiore a bassa temperatura e presa di spuma in autoclave con metodo charmat lungo; affinamento sui lieviti consente un arricchimento del bouquet e del gusto.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Monrosé ha un perlage sottile e persistente, profuma di frutta matura con spiccate note di ciliegia e sentori di rosa. Sapore fresco, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI: Questo spumante rosé è ottimo come aperitivo e il suo gusto gradevolmente morbido al palato lo rende perfetto anche per accompagnare una frittura di pesce, un fritto misto all'italiana e crudité di pesce.

In alternativa al pesce, valorizza perfettamente anche torte salate, come un tortino di zucca e patate e piatti leggeri a base di verdure di stagione.

