



Frizzante Rosato



VITIGNO:
Corvina e Merlot.

VIGNETI:
Situati nella pianura di pertinenza della Cantina di Monteforte d'Alpone, ai piedi delle colline.

TECNICHE PRODUTTIVE:
Le uve raccolte in leggero anticipo vengono vinificate separatamente in rosato in recipienti d'acciaio inox ad una temperatura di fermentazione di 18°C. I vini derivanti dalla Corvina e dal Merlot vengono quindi assemblati nella percentuale ritenuta ottimale per la riuscita di questo prodotto e, di seguito, mandati alla frizzantatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:
Colore: rosa intenso.
Profumo: ricco, suadente e floreale.
Gusto: vivace, secco, con retrogusto di frutti rossi.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino da consumarsi come aperitivo, accompagna stuzzichini in rinfreschi e pasti veloci, o per tutti i momenti della giornata.

SERVIZIO:
Va servito in flute ad una temperatura di 6-8° C.