

ROSE' MENA'

Metodo Classico Brut

Vino Spumante di Qualità



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 casse. 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 casse da 15 kg
Densità impianto	3600/ha appr.
Alcool	12,50 % Vol.
Caratteristiche	Il colore è rosa cipria. Il perlage è fine ed intenso. Il profumo è elegante, intenso, nitido di pompelmo rosa e di bacche rosse, accompagnato da alcune note di brioche. Al gusto l'armonia e l'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