MONICA VETTOR

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO

VITIGNO: Glera 90 % e Pinot Nero 10%, anno di impianto del vigneto 2012, posto a 250m s.l.m. ai piedi delle prealpi carniche nell'area dei Magredi

ZONA DI PRODUZIONE: alta pianura Pordenonese sulle ali dei conoidi secondari del torrente Cellina

TERRENO: alluvionale ciottolo-ghiaioso di natura calcareo dolomitica

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale

ANNATA: 2022

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve vengono trasportate in cantina ad una temperatura di circa 2° e macerate con le bucce per 12 ore. Seguono poi la pressatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 14 e i 16° e la fase di assemblaggio con il 10% di Pinot Nero. La rifermentazione avviene secondo il metodo Charmat con una permanenza sui lieviti di 90 giorni. Il vino viene lasciato affinare circa 3 mesi prima di essere immesso sul mercato

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,50 % vol

NOTE DEGUSTATIVE: rosa tenue brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso, piccoli frutti rossi aprono il bouquet dall'elegante sentore floreale e avvolto da una raffinata nota minerale al palato. Domina la freschezza e nello stesso tempo il corpo avvolgente si pone in perfetto equilibrio con le note olfattive. Il finale è lungo e complesso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

FORMATO: 0.750ml

Azienda Agricola Monica Vettor | Via San Quirino 22/A, 33080 San Quirino (PN) | Italy
P.IVA: 01419080930 | +39 0434 91104 | info@monicavettor.it | monicavettor.it