

Alpi Retiche Igt Rosato 2023

MONROSE

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

VIGNETI

nell'area della denominazione Igt Alpi Retiche della provincia di Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 300 e i 700 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta da 1 ottobre

GRADO ALCOLICO

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

BOTTIGLIE PRODOTTE

16.000

FORMATI

0,75 -1,5 lt

VINIFICAZIONE

dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, sono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene una macerazione a freddo di circa 12 ore. Successivamente, una parte del mosto, che sarà destinata alla produzione di rosato, viene fatta fermentare in bianco (metodo del salasso) alla temperatura di 18°

MATURAZIONE

in acciaio inox per 6 mesi



Vino prodotto in una
cantina con certificazione
di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

mameteprevostini.com