



MONROSE

Alpi Retiche I.G.T. Rosato 2018

UVE: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche della provincia di Sondrio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, tra i 350-650 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ IMPIANTI: 3.300 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta dal 1 Ottobre

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 6.40 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C

RESA HL/HA: 59 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.500

FORMATI DISPONIBILI: 0,5 - 0,75 - 1,5 lt

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene una macerazione a freddo di 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°C. Seguono poi l'affinamento in inox per 6 mesi e l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosato brillante. Al naso si esprime con note di frutti rossi freschissimi con intense sfumature minerali. In bocca è equilibrato, sapido con un retrogusto gradevolmente dissetante in cui si trovano il lampone e la rosa.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne e di pesce crudi o cotti, aperitivi.