

MARCALBERTO METODOCLASSICO

ROSÉ

CLASSIFICAZIONE: Metodo Classico

VITIGNO: Pinot Nero - Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENI: marnosi e calcarei

EPOCA VENDEMMIALE: ultima decade di agosto

VINIFICAZIONE: dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con batonnage settimanale. Non filtrato e non chiarificato.

ZUCCHERI RESIDUI: 6,5 g/l - Brut

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente, colore rosa antico. All'olfatto presenta sentori di crosta di pane e frutti rossi. Al gusto rivela un giusto punto di equilibrio tra struttura e freschezza.

ABBINAMENTI: ideale come accompagnamento a tutto pasto, compresi piatti a base di carne rossa. Non risulta adatto come abbinamento per i dessert.

ALCOL: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9° C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 l



AZIENDA AGRICOLA MARCALBERTO
SANTO STEFANO BELBO (CN) ITALIA