

# BRUT ROSÉ

---



## Uvaggio

65% Marzemino - 25% Gropello – 10% Merlot

## Vigneto

Il sistema di allevamento è ad archetto semplice. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 3 kg. per pianta. Il terreno è di tipo morenico, prevalentemente argilloso, situato a sud del Lago di Garda, con orientamento dei filari nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

## Vinificazione

Il mosto, ottenuto con una breve macerazione e successiva pressatura soffice delle uve a grappolo intero, fermenta a temperatura controllata in cisterne di acciaio inox con lieviti selezionati.

## Affinamento

Il vino resta "sur lies" per almeno 6 mesi fino al momento del tiraggio. La rifermentazione avviene tramite metodo Martinotti (Charmat). Dopo 2 mesi in autoclave per la presa di spuma, viene imbottigliato e commercializzato, una volta trascorsi almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

## Note organolettiche

Dal colore rosa cerasuolo con riflessi violacei. Presenta un perlage gradevole e un Bouquet con sentori floreali. In bocca è fresco e allo stesso tempo pieno ed avvolgente, con note delicate di ciliegia e ribes rosso.

## Abbinamenti

Vino particolarmente adatto per aperitivi e antipasti, ma può essere consumato anche a tutto pasto. Freschezza, sapidità e versatilità lo contraddistinguono. Servire a 8-10°C.

## Grado alcolico

12,5°

## Formato

Bottiglia da 0,75 lt.