



Prediomagno®



V.S.Q.

**BRUT ROSÉ**

METODO MARTINOTTI

#### LOCALITÀ

Il vigneto è sito nel Comune di Montemagno, posto a un'altitudine di 240 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso con esposizione sud-ovest.

#### VITIGNO

Ruchè 100%. Forma di allevamento Guyot semplice. Vendemmia manuale a inizio agosto.

#### VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. Ottenuto solo da mosto fiore, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

#### AFFINAMENTO

In autoclave a temperatura controllata per 6-7 mesi, successivamente in bottiglia posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata.

#### DESCRIZIONE

Vino intrigante di colore rosa tenue, al naso si presenta con sentori di petali di rosa seguiti da frutti bianchi e rossi molto delicati e persistenti. Al gusto è diretto e fruttato con invitanti note agrumate. Il perlage è fine e intenso. Vino fresco con un finale sapido e piacevole.

#### ABBINAMENTO

Possiamo definirlo un vino dalle mille occasioni. Molto apprezzato per aperitivi ed antipasti leggeri, ma può accompagnare anche un pasto a base di pesce o carni bianche.

#### CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale, in luoghi freschi (sotto i 18 °C), poco luminosi e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 2 anni.

#### FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9 °C