

MONTEROSSO

SEMISECCO - TRANQUILLO



UVA:

MONTEROSSO Realizzato con diverse percentuali ben distinte e secondo l'annata, è composto da uve di Malvasia di Candia aromatica, Trebbiano, Ortrugo, Bervedino e Sauvignon.

GRADI: 11,0 % vol. 750

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 4-5 giorni sia con lieviti indigeni che selezionati.

AFFINAMENTO: inox 4 mesi + 2 mesi in bottiglia

LONGEVITA': mesi 12.

COLORE: giallo tenue, quasi carico, sfumature giallo e verdognolo, cromatura limpida, pulita e verdolina; fermo; buona la base glicerica

PROFUMO: intenso, aromatico e con note fruttate complesse; buona l'acidità olfattiva e le sensazioni uvose piacevoli e accattivanti.

SAPORE: lievemente fruttato, acidità piacevole, così il ph ; buono l'equilibrio dolce, acido, salato amaro; gusto equilibrato; secco.

SENSAZIONI: piacevole, buona armonia tra naso e bocca, pulite le note aromatiche, buona l'acidità totale, così la nota minerale finale e di mandorla amara.

SERVIZIO: 8 - 11 °C (estate), 11 - 14 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: antipasti, piatti dalla sapidità pronunciata, ideale per aperitivi, spuntini e stuzzichini e quanto preferibile del gusto personale e locale.

