



MARCATO

36 MESI ROSÈ Spumante Brut Metodo Classico



DENOMINAZIONE: Vino Spumante di qualità

VITIGNO: Pinot Nero, Durella, Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto, Verona, Val d'Alpone

RESA PER ETTARO: 80 hl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C e poi tagliato per la seconda fermentazione.

AFFINAMENTO: sui lieviti per minimo 36 mesi nelle cave sotterranee della cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosa brillante e perlage fine. Aroma delicato di piccoli frutti d bosco e fragoline, accompagnato da note di pane tostato. Un buon finale fresco.

ABBINAMENTO: ideale come aperitivo, si accompagna bene ai piatti di pesce e risotti mantecati.

PRODUZIONE: 8.000 bottiglie (750ml), 500 magnum (1500ml)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C