



# 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