

BRUT ROSÉ

ROSA

GOZZI
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno: Pinot Nero e Rondinella

Alcool: 12%

Residuo zuccherino: 8g/l brut

Vigneto: su terreno calcareo, sassoso tipico delle Colline Moreniche del Garda

Sistema di allevamento e produzione: cordone speronato e doppio guyot, con una produzione di 100q/ha

Vendemmia: manuale, anticipata per il Pinot Nero (metà agosto)

Vinificazione e Ri-fermentazione: dopo un breve contatto con le bucce, i mosti vengono fatti fermentare separatamente in botti d'acciaio a 17°C. Secondo il Metodo Charmat, la ri-fermentazione avviene in autoclave con 60 giorni sui lieviti

Colore e Perlage: rosato chiaro brillante, vivace. Presenta un perlage sottile, elegante e persistente

Profumi: dominanti i sentori di frutta, ricorda la ciliegia, la prugna

Sapori: abbastanza secco e fresco, morbido con bolla delicata. Le note fruttate dominano sulle altre componenti

Abbinamento: perfetto come aperitivo, ottimo anche per accompagnare antipasti, pesce o dessert

Temperatura di servizio: 4-6°C