



Ca' Montebello

Montebello

ROSÈ METODO CLASSICO - ROSÈ CLASSICAL METHOD



Tipologia:

Spumante brut rosé v.s.q.p.r.d.

Vitigno:

pinot nero

Typology:

Rosé *spumante wine v.s.q.p.r.d.*

Grape varieties:

Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Dopo un attento esame degli indici di maturazione le uve raccolte a mano e vinificate in rosa subiscono una pressatura soffice, ottenendo così il "fiore". Il mosto ha una prima fermentazione in serbatoi inox a temperatura rigorosamente controllata. Nella primavera successiva il vino base viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati, le bottiglie riposeranno nelle fresche cantine dove inizieranno la presa di spuma in bottiglia e l'affinamento per altri 18/24 mesi.

VINIFICATION

After carefully evaluating the maturation of the grapes, the grapes are harvested by hand and then vinified in 'rosé' by a soft pressing with the skins, to obtain the free run wine. The must undergoes a first fermentation in strictly controlled temperature stainless steel tanks. In the following spring the wine obtained is bottled with selected yeasts, the bottles are then left to rest in our cool cellars where the formation of spume in the bottle takes place, this is left to mature for a further 18/24 months.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa brillante, perlage sottile e continuo con spuma ampia e persistente. Profumo delicato e fragrante con note di frutta matura e tenui aromi di lieviti che ben si fondono con un piacevole vinosità. Elegante e carezzevole.

ORGANOLEPTIC FEATURES

A bright pink rosé, a fine, continuous perlage, with an ample persistent spume, Perfume delicate and fragrant with hints of mature fruits, a subtle bouquet of yeasts which are complimented with its pleasant vinosity. Elegant and caressing.

ABBINAMENTI

E' ottimo come aperitivo ed è un gradevole compagno di qualunque momento della giornata.

FOOD PAIRING

Perfect as an aperitif and enjoyable company throughout the day.



Azienda Agricola Cà Montebello
di Luigi Scarani

Località Montebello 10
27043 Cigognola (PV) • Italy
phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146
www.camontebello.it
email: info@camontebello.it