



MONTESOLE®

MONTESOLE ROSE' EXTRA DRY VINO SPUMANTE



Tipologia	Vino Spumante Rosé <i>Extra Dry</i>
Grado alcolico	11,90% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosa tenue, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Sentori di fragoline selvatiche e pompelmo rosa
Caratteristiche gustative	Gusto armonico, corposo, aromatico
Temperatura di servizio	8°C
Abbinamento	Tartine al paté di Olive nere, Crocchette Pollo, Dischetti di Speck e Scamorza affumicati, Sushi, Torta al Cioccolato fondente e Amarene, Torta Sacher, Crostate alla Frutta
Shelf life	Fino a 48 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (8-10° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	60.000
Primo anno di produzione	2006
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino e Benevento, Italia
Terreni	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	18 anni
Vendemmia	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Spumantizzazione e affinamento	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,10 g/l, Zuccheri residui 13 g/l, SO ₂ libera 22 mg/l

Montesole Rosé Extra Dry è il nostro Vino Spumante ottenuto dalla rifermentazione *sur lie* in autoclave del vino Aglianico. Le caratteristiche organolettiche di intensità e robustezza del vino base, come mitigate dal processo di spumantizzazione, ci regalano una bollicina dal gusto incondondibile, armonico e leggermente secco.

Spiccano alla vista il raffinato rosa chiaro e il perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono intensi profumi di fragoline selvatiche, melagrana e pompelmo rosa. Il gusto elegante, eccezionalmente equilibrato lo rende perfetto compagno di aperitivi, antipasti e dessert dai sapori intensi e speziati. Ideale accompagnatore in cerimonie e ricevimenti gourmet.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV2632**
Cod. ACCISA **AVV00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **+39.0825.963972**
Fax. **+39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**