



MONTESOLE®

MONTESOLE HELLÆ' ROSE' EXTRA DRY VINO SPUMANTE DI QUALITÀ'



Tipologia	Vino Spumante di Qualità <i>Extra Dry</i>
Grado alcolico	12,20% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosa chiaro, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Sentori di ciliegia, melagrana, fragoline selvatiche, pompelmo rosa
Caratteristiche gustative	Gusto corposo, aromatico, leggermente secco
Temperatura di servizio consigliata	8-10°C
Abbinamento	Tartine al paté di Olive nere, Salmone reale affumicato, Gamberetti in cocktail, Formaggi piccanti di media stagionatura, Torta al Cioccolato fondente e Amarene, Torta Sacher
Shelf life	Fino a 36 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 lungo - almeno 6 mesi di rifermentazione lenta <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 3 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,20 g/l, Zuccheri residui 13,5 g/l, SO ₂ libera 23 mg/l

Montesole Hellæ' Rosé Extra Dry è il nostro Vino Spumante di Qualità ottenuto dalla rifermentazione *sur lie* in autoclave del vino Aglianico. Le caratteristiche organolettiche di intensità e robustezza del vino base vengono come mitigate dal processo di spumantizzazione, che offre come risultato finale una bollicina dal gusto avvolgente d'eccezionale equilibrio.

Spiccano alla vista il raffinato rosa chiaro e il perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono intensi profumi di frutti rossi, con una finissima nota di pompelmo rosa. Il gusto elegante, aromatico e lievemente secco elegge l'Aglianico rosé a spumante di rango, in grado di impreziosire aperitivi, antipasti e dessert dai sapori intensi. Sugeriamo l'abbinamento con Tartine al paté di Olive nere, Gamberetti in cocktail, Affettati, Torta al Cioccolato fondente e Amarene, Torta Sacher, Crostate alla Frutta.

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**