

# Monterosso Frizzante



**UVA:** Malvasia di Candia aromatica, Trebbiano romagnolo, Moscato, Ortrugo

**GRADO:** 11% vol.

**IN VIGNA:**

- **ALTITUDINE MEDIA:** 180 s.l.m.
- **TERRENO:** calcareo - argilloso
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot
- **EPOCA DI VENDEMMIA:** seconda metà di Agosto

**IN CANTINA:** In seguito ad una soffice pressatura in assenza d'ossigeno, separiamo il mosto dalle bucce.

All'interno di fermentini a temperature controllata, inizia la fermentazione, durante la quale gli zuccheri diventano alcool e anidride carbonica, ottenendo così un vino frizzante.

**NEL CALICE:** durante la mescita fini bollicine continue danno risalto ad un color giallo paglierino intenso.

Avvicinando il calice al naso si nota un primo impatto intenso, che sprigiona note erbacee e floreali di girasole, fieno, fiori di campo e crosta di pane.

In bocca è delicato e di media struttura, importanti le sensazioni minerali e di freschezza. Resta a lungo in bocca ed invoglia un altro sorso.

Piacevole se abbinato a trota alla griglia, spaghetti alle vongole e molluschi gratinati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6° - 8° C

**PRIMA VENDEMMIA:** 1980

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt

*I vini della Tradizione*