



BOLLICINE **ROSEUS**[®]

BRUT

Grande novità, "la" bollicina firmata Montalbera. Studiata per i palati più esigenti, fresca, vellutata e floreale. Le Bollicine Roseus sono ottenute dalla rifermentazione in purezza di Grignolino, vinificato in modo unico ed innovativo. La spumantizzazione del prodotto in autoclave con l'antico metodo Martinotti (Direttore della Reale Stazione Enologica di Asti all'inizio del 1900) oggi riconosciuto come Metodo Charmat della durata di oltre sei mesi ha conferito a questo elegante *brut* caratteristiche di gran seduttore di sensi, intenso e fresco come la rosa colta di prima mattina. Richiamo netto alla polpa fragolina e al lampone. Bollicine Roseus accetta e rilancia la "sfida" delle grandi produzioni italiane di bollicine sul versante internazionale rivisitando enologicamente un vitigno autoctono del Monferrato di tradizione secolare.

Mi piace chi segue strade nuove...chi cerca e non aspetta...chi sorride e non ha noia... fm

Zona di produzione: Montalbera - Castagnole Monferrato - Monferrato - Piemonte.

Vigneto: sistema di allevamento Gujot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno: Grignolino 100% lavorato in purezza.

Vinificazione: In rosato, innovativa, con una breve permanenza del mosto a contatto con le vinacce (circa 18 ore).

Affinamento: Maturazione rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi.

Colore: Rosa tenue che tende dopo i primi 10/12 mesi di bottiglia al rosa antico.

Profumo: Fiorito e delicato, con richiami netti alla polpa fragolina e al lampone.

Sapore: Molto fresco e asciutto, sottile e continuo, vellutato.

Bottiglia: Spumante ASA-gr. 750-t.c.-limited edition- Colore Uvag.

Tappo: Sughero birondellato - 26x45

Dati analitici:

Gradazione alcolica complessiva: da 11,50 a 12,50 gradi in base all'annata.

Acidità Totale: 6,2-6,4 g/lt.

Zuccheri residui: da 11 a 15 g/lt

Estratto secco: 25-27 g/lt

MONTALBERA
BOLLICINE
ROSEUS
BRUT