



ROSEUS®

Roseus, dal latino “di colore rosa” è una sapiente vinificazione di Grignolino in rosato, innovativa per ottenere nuovi colori, profumi e sensazioni tipiche dei grandi rosè provenienti da paesi con maggior tradizione in merito. Prodotto di rottura con le produzioni tipiche del Piemonte che non ha storicamente vini rosati di gran rilievo ma che attraverso le vallate alpine e gli antichi possedimenti dell’Alta Savoia ben conosce l’arte produttiva dei grandi rosati. Montalbera ha saggiamente usufruito dei legami con il passato per l’utilizzo di vitigni antichi quanto blasonati come il Grignolino, unitamente a soluzioni innovative nella vinificazione e nella conservazione del prodotto, tutto ciò conferisce a questo vino caratteristiche di brillantezza nel colore, eleganza nel bouquet e raffinatezza all’atto della degustazione. Facile da capire ed apprezzare ma difficile da dimenticare crediamo che sia uno dei vini che rappresenti un punto di “modernità” delle produzioni piemontesi, una “modernità” che mantiene le proprie radici sul territorio ma rivisita con attenzione oculata vini storici per renderli e presentarli in “chiave” moderna.

Roseus, fresco, leggero, velatamente aromatico. Un “frutto rosato” s’impose su tutto per nettezza, rotondità e morbidezza. Ricordi netti di fragola, ciliegia e albicocca.

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

Vigneto: sistema di allevamento Gujot basso con 10-11 gemme sul capo a frutto.

Vitigno: Grignolino 100% lavorato in purezza.

Vinificazione: tradizionale in rosato con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non superiore alle 36 ore.

Affinamento: Maturazione rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 1 mese. Longevità non inferiore ai 18/24 mesi.

Colore: Rosa tenue che tende al cerasuolo dopo i primi 12 mesi di bottiglia.

Profumo: leggermente aromatico, fruttato, con note orientali.

Sapore: Secco, armonico, con buona persistenza aromatica.

Bottiglia: Bordolese Med gr. 500-Vetro mezzo bianco.

Tappo: sughero 24x45

Dati analitici:

Gradazione alcolica complessiva: da 12,0 a 12,50 gradi in base all’annata.

Acidità Totale: 4,7-4,9 g/lt.

Zuccheri residui: 3-4 g/lt

Estratto secco: 24-26 g/lt