



GIOGAIA ROSE' SPUMANTE ROSATO

Origine del nome: /gio-gà-ia/ Serie di gioghi montani; estens., piccola catena di montagne.

Tipologia: spumante

Vitigno: Merlot e cabernet

Terreno: collinare con dolci pendii, di origine morenica, eterogeneo, di medio impasto, argilloso, scheletro assente.

Altitudine: 150 m. s.l.m.

Resa ettaro: 10,0 t

Clima: moderatamente continentale, inverni rigidi ed estati molto soleggiate, ventilate e mai afose.

Vendemmia: seconda metà di settembre, esclusivamente a mano in cassetta.

Vinificazione: pigiatura soffice di grappoli interi, vinificazione in bianco con separazione immediata delle bucce dal mosto, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Presatura di spuma: in autoclave di acciaio, affinamento di oltre 50gg.

Alcol: 11.00%

Residuo zuccherino: 14 g/l

Pressione: 4.30 bar

Temperatura di servizio: 7-8 °C

Calice consigliato: calice ampio da spumanti o calice da rosati.

Conservazione: in luogo fresco, asciutto, ventilato lontano da fonti di luce e di calore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: rosa corallo tenue, perlage fine e delicato.

Olfatto: more di gelso, sentori di fragolina selvatica, biancospino, sentori finali minerali con richiami al mallo di noce.

Gusto: fresco e sapido con sentori di frutti di rovo, fragoline litchi, violetta.

Abbinamento: tagliere di formaggi erborinati, tagliata di tonno, torta di melanzane e pecorino, crostata di ricotta e visciole, pancakes con fragole fresche.

Formati disponibili: 0,75

Come indicare nella lista dei vini: MONTESEL spumante rosato "GIOGAIA"