

MONTENERO
SPUMANTE ROSÉ EXTRA BRUT MILLARIA



UVAGGIO
100% Sangiovese.

TIPOLOGIA
Spumante metodo Charmat extra brut.

METODO DI ALLEVAMENTO
Guyot singolo.

VENDEMMIA
Manuale nella prima decade di settembre.

ALTITUDINE
400 mt.

ETA' DEL VIGNETO
20 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pressatura soffice delle uve e successiva spumantizzazione in autoclave per la durata di 6 mesi (metodo Charmat). Dopo l'imbottigliamento riposo in bottiglia per 6 mesi.

NOTE SENSORIALI
Di colore rosa fior di pesco si presenta al naso fresco e fruttato con sentori di fragolina di bosco e pompelmo rosa. In bocca è morbido e persistente con una buona mineralità.