



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.