

“Monrose”

Terrazze Retiche di Sondrio I.G.T. 2013



UVE:	nebbiolo 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	Valtellina D.O.C. e Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Berbenno, Castione e Sondrio.
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	tra i 350-650 s.l.m. con esposizione sud
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO:	3.300 ceppi/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	inizio raccolta dal 28 Settembre
GRADO ALCOLICO:	13%
ACIDITA' TOTALE:	6.90g/lit
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8°C
RESA HL/HA:	56hl
BOTTIGLIE PRODOTTE:	11.500

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono stati eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove è avvenuta una macerazione a freddo di 15 ore. Successivamente una parte del mosto che sarà destinata alla produzione di rosato è stata fatta fermentare in bianco (metodo del salasso) alla temperatura di 18°C. Segue un breve affinamento in acciaio e l'imbottigliamento senza che si verifichi la fermentazione malolattica.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosato brillante. Al naso esprime note di frutta con sfumature di albicocca. In bocca è equilibrato, sapido con un retrogusto gradevolmente fresco dove si trovano il lampone e la rosa.

Abbinamenti

Antipasti, primi piatti a base di carne e di pesce, la pasta, formaggi freschi, funghi, tartufi, latticini, legumi e zuppe di cereali.

www.mameteprevostini.com – info@mameteprevostini.com

