



# MALGRA'

## “COL DEI RONCHI” Brut Metodo Classico Rosè

Il “Col dei Ronchi Rosè” è prodotto esclusivamente con uve pinot noir. La fermentazione segue una macerazione molto breve, di sole 12 ore, che dona al vino un invitante color salmone, e cui viene fatta seguire la fermentazione in assenza di bucce. Nella primavera successiva il vino, imbottigliato per la presa di spuma, va incontro a una lenta fermentazione in bottiglia seguita da un affinamento di almeno 36 mesi in catasta.

**UVA:** pinot noir 100%.

**RESA PER ETTARO:** 90 q.

**AFFINAMENTO:** mesi in acciaio e almeno 36 mesi in bottiglia.

**COLORE:** rosato brillante, con spuma consistente e périlage fine e persistente.

**PROFUMO:** ampio ed elegante, con sentori di frutti a bacca rossa, crosta di pane e frutta secca.

**GUSTO:** piacevole e complesso, con un finale lungo e cremoso.

**ABBINAMENTO:** aperitivi, crostacei e piatti di pesce, ma può accompagnare anche tutto il pasto.



**AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ**

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

**WWW.MALGRA.IT**