



MALGRÀ

“COL DEI RONCHI” Brut Metodo Classico Cuvée Malgrà

Dieci anni di permanenza sui lieviti hanno consentito di dar vita al Col dei Ronchi Cuvée Malgrà, spumante brut di grande fascino e dal gusto raffinato ed elegante. Il vino, in piccola parte affinato in rovere di Allier, grazie al lungo affinamento in bottiglia ha nel bicchiere un *perlage* fine e persistente: un metodo classico elegante e di altissima qualità, raro e prezioso.

UVA: pinot nero e chardonnay.

VINIFICAZIONE: dopo un'attenta pressatura delle uve intere, la vinificazione è stata effettuata in serbatoi di acciaio inox, dove è avvenuta la fermentazione in bianco, cioè senza alcun contatto con le bucce. Nella primavera successiva alla vendemmia, dopo un parziale, e breve, affinamento in botti di rovere di Allier, il vino è stato imbottigliato per la presa di spuma e successivamente lasciato affinare in catasta per 120 mesi.

COLORE: giallo dorato, brillante.

PROFUMO: il lungo affinamento sui lieviti ha reso questo spumante particolarmente ricco di sentori minerali, accanto a sentori di fico, frutta secca e crosta di pane.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, si accompagna benissimo a tutte le portate.

AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 - 14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT