



MALGRÀ

“ROSÉ DEI RONCHI” Brut Metodo Classico Rosé de Saignée

Dieci anni di affinamento sui lieviti hanno consentito di dar vita al Rosé dei Ronchi Malgrà. Si tratta di un Rosé de Saignée, ottenuto con una macerazione di circa 12 ore interrotta mediante salasso. Il lungo affinamento in bottiglia dona al vino un *pérlage* fine e persistente: un metodo classico brut elegante e di altissima qualità, raro e prezioso.

UVA: pinot nero.

VINIFICAZIONE: dopo un'attenta pressatura delle uve intere, la vinificazione è stata effettuata in serbatoi di acciaio inox. Poche ore di contatto con le bucce per assorbire la materia colorante necessaria e poi la frazione di mosto è stata separata dalla rimanente parte della massa adottando la tecnica del salasso, per continuare poi la fermentazione in bianco. Nella primavera successiva alla vendemmia il vino è stato imbottigliato per la presa di spuma e successivamente lasciato affinare in catasta per 120 mesi.

COLORE: rosa salmone scarico, caratteristico.

PROFUMO: il lungo affinamento sui lieviti ha reso questo spumante particolarmente ricco di sentori minerali, di frutti rossi e tamarindo.

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