



## GRAN ROSÈ

**NOME SPECIFICO:** Gran Rosè

**TIPO:** Uve nere vinificate in "Rosa"

**UVE:** Corvina 100%

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette da 15 Kg

**PRESSATURA:** Delicata pressione di Uva intera - Metodo Cremant

**ACIDITÀ:** 7.00 gr/Lt

**ZUCCHERI:** 6.00 gr/Lt

**ALCOOL:** 13.0% Vol

### CONSERVAZIONE

Conservare le bottiglie ad una temperatura massima di 18°C e al riparo dalla luce.

### DESCRIZIONE

Vino Speciale, Territoriale, vinificato "in Rosa" da nostri vigneti nel comune di Bardolino.

La raccolta fatta a mano in cassette da 15 Kg è necessaria per conservare l'integrità dei grappoli per poterli raffreddare in una cella a 4°C per 36/48 ore prima di procedere alla spremitura soffice dell'uva intera.

I succhi estratti dalla spremitura "Cremant" vengono suddivisi per qualità, direttamente proporzionale alla pressione esercitata sui grappoli interi: i primi succhi, il mosto fiore, sono i soli ad essere utilizzati per questo vino.

La fermentazione avviene a freddo e si procede poi al batonnage settimanale sulle fecce fini per almeno 3 mesi. Terminato questo affinamento viene imbottigliato in vetro scuro per proteggerlo dalla luce e per conservarne il colore nel tempo. Il sigillo di gommalacca viene applicato a mano.

Diventa più intrigante nel tempo e la sua durata è superiore a 3 anni.

**AZIENDA AGRICOLA MONTE CARMELO**

Via Fermi 17/B | 37135 | Verona | Italia | T. 335 5389428

info@vinimontecarmelo.com | www.vinimontecarmelo.com



### A Tavola

Il profumo molto intenso ci riporta in vigna come ad annusare un grappolo maturo di Corvina. La rotondità in bocca e il finale molto lungo e delicato sostenuti da un significativo grado alcolico lo rendono piacevole a molti palati, abbinabile a moltissime portate, buono ed elegante in ogni occasione.

Si abbina a pesce e carni : crude , cotte o lessate; verdure di stagione crude o cotte.

### RAFFREDDAMENTO

Prima del consumo raffreddare la bottiglia per almeno 30 minuti in un secchiello riempito per metà acqua e per metà con ghiaccio, immergervi la bottiglia controllando che il livello copra metà bottiglia o poco più. Estrarre dal secchiello 10/15 minuti prima di servirlo affinché non sia troppo freddo.

Non usare mai il congelatore, il freddo eccessivo e il conseguente raffreddamento troppo rapido del vino danneggia i composti aromatici e può provocare in alcuni casi addirittura una cristallizzazione di alcuni elementi e la loro conseguente precipitazione in bottiglia.

Coprire la bottiglia nel secchiello con un tovagliolo, meglio se spesso, servirà poi ad asciugare la bottiglia quando la si estrarrà dal secchiello per mescolare il vino.

### TEMPERATURA

La temperatura ideale di servizio è di 10-14°C, fresco ma non ghiacciato.

### SERVIZIO

Servire a 10/14° C.

Non servire questo vino troppo freddo, verrebbero meno tutti i suoi profumi.