



ROSÉ BRUT

NOME SPECIFICO: Rosé Brut

TIPO: Uve nere vinificate in "Rosa"

SBOCCATURA: Tra i 24 e i 28 mesi di maturazione.

UVE: Corvina 80%, Corvinone 20%

TIPOLOGIA VINO: Rosé Brut

VENDEMMIA: Manuale in cassette da 15 Kg

PRESSATURA: Soffice di Uva intera metodo Cremant, con macerazione a freddo

ACIDITÀ: 6.50 gr/Lt

ZUCCHERI: 9.0 gr/Lt

ALCOOL: 12.5% vol

PRESSIONE: oltre 4 BAR

VINIFICAZIONE BASE

La raccolta fatta a mano in cassette da 15 Kg assicura la conservazione dell'integrità dei grappoli fino alla loro pressatura. Ciò consente di creare una base spumante delicata ed elegante.

La fermentazione iniziale avviene in vasche di acciaio a 15° C, successivamente si affina sulle proprie fecce fini per 60 giorni con Batonnage settimanale.

TIRAGGIO

Al termine dell'affinamento si procede alla creazione della Cuvée che rifermerà in bottiglia, miscelando tra loro i vini ottenuti da ognuno dei vigneti destinati a questo prodotto. La natura non ci dà ogni anno le stesse caratteristiche, dobbiamo saperle cercare a fondo nei diversi terreni e nei diversi vigneti.

RIFERMENTAZIONE

AZIENDA AGRICOLA MONTE CARMELO

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

info@vinimontecarmelo.com | www.vinimontecarmelo.com



In bottiglia con lieviti selezionati, neutri, per preservare la tipicità d' origine del vino.

MATURAZIONE

24 mesi sui lieviti, in bottiglie conservate a temperatura costante nella cantina.

REMUAGE

Terminata la maturazione su pupitres in legno con cadenza giornaliera e di tipo manuale per 40 giorni.

CONSERVAZIONE

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

RAFFREDDAMENTO

Prima del consumo raffreddare la bottiglia per almeno 30 minuti in un secchiello riempito a metà acqua e metà con ghiaccio, immergervi la bottiglia controllando che il livello copra metà bottiglia o poco più. È consigliabile poi servire la bottiglia in un secchiello con acqua e ghiaccio oppure in un secchiello isolante che mantenga la temperatura. Non usare mai il congelatore, il freddo è 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.

APERTURA

Rimuovere la parte superiore della capsula tirando l'apposita linguetta, sganciare quindi la gabbietta e una volta tolta, tenere una mano ferma sul tappo per evitare che esca "scoppiando", a questo punto con la stessa mano tirare lentamente il tappo verso l'alto girandolo contemporaneamente in una direzione, aiutatevi girando la bottiglia nella



direzione opposta con l'altra mano.

Il bicchiere adatto può essere solo in vetro, preferibile in cristallo sottile, e si chiama flute: forma a tulipano slanciato adatta a convogliare i profumi dello spumante verso il naso del degustatore e adatto all'osservazione del perlage, più le bollicine sono fini e persistenti e migliore sarà l'impatto sul palato e di conseguenza la qualità dello Spumante. Se il vino è stato affinato per più di 24 mesi in bottiglia, dopo la mescita, attendere alcuni minuti prima di degustare.

TEMPERATURA

La temperatura ideale di servizio è di 6-8° C, fresco ma non ghiacciato.

SERVIZIO

Versare lentamente tenendo il bicchiere inclinato verso la bottiglia per evitare la formazione di troppa schiuma e per mantenere una giusta effervescenza allo spumante.