



Brut de Moni

IL PALAGIONE

Spumante Metodo Classico
Brut Nature Rosé



Prodotto con uve Sangiovese provenienti dai nostri vigneti di Montagnana e Palagione.

Colore: Rosa tenue, brillante con perlage fine e persistente.

Olfatto: le piacevoli note di rosa canina, pompelmo e melograno stimolano i sensi ad un desiderio di convivialità e spensieratezza.

Gusto: la delicata freschezza e l'elegante armonia esaltano, in un'avvolgente piacevolezza, i profumi olfattivi di frutta fresca.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo accompagnato da finger food o al pasto, con piatti di pesce, salumi e formaggi freschi.

Temperatura consigliata: 8°-10° aperitivo, 10°-12° al pasto

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con 8-10 gemme densità 5.000 ceppi per ettaro, resa circa 6000 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Alla soffice pressatura delle uve non diraspate segue una breve macerazione in pressa, dopo la decantazione a freddo del mosto, si dà inizio ad una fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, con permanenza sui lieviti per circa 6 mesi e batonnages settimanali. Nella primavera successiva si effettua il tiraggio a cui seguirà una seconda lenta fermentazione in bottiglie, nella nostra cantina sotterranea, con temperature e umidità naturali e ideali allo svolgimento del processo. Alla sboccatura, che avviene dopo un periodo minimo di 24 mesi, non si aggiunge altro che il proprio vino e a cui seguirà un affinamento minimo in bottiglia di alcuni mesi.