



Manuelina®
ITALIAN WINES



MARTINOTTI ROSÉ

EXTRA DRY

PINOT NERO ROSATO VS
(SPUMANTE METODO MARTINOTTI)



MARTINOTTI ROSÉ EXTRA DRY
PINOT NERO ROSATO VS
(SPUMANTE METODO MARTINOTTI)

NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3500 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. Le bucce restano a contatto con il mosto per una notte, cedendo quel colore che darà la tonalità rosata al vino. Le bucce sono poi separate dal mosto fiore tramite pressatura. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Dopo un travaso, il vino-base è pronto per la spumantizzazione, che avviene in autoclave a temperatura controllata, aggiungendo mosto dolce, lieviti selezionati e sostanze nutritive. Lo spumante è infine filtrato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosa tenue.

OLFATTO: profumo caratteristico con note di piccoli frutti rossi.

GUSTO: fresco, secco e sapido.

ABBINAMENTI: si sposa bene con antipasti delicati, primi piatti, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C

AZIENDA AGRICOLA

MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A
27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - 0385.79251

Fax 0385.278749

info@manuelina.com

www.manuelina.com

