



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

ROSÈ

VINO SPUMANTE BRUT



Il Montepulciano è un vitigno presente sul territorio sin dal 1230, importato per volere dell'Imperatore Federico II di Svevia durante la costruzione del suo Castello di caccia, coevo del più famoso Castel del Monte che da qui dista pochi chilometri. Di colore rosa brillante, presenta un perlage fine e persistente, un bouquet tipico di frutti di bosco e agrumi; al palato si presenta ricco, minerale, fresco e sapido.

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Montepulciano 100%.
- Resa di uva per ettaro: 55 hl
- Fermentazione: In vasche di acciaio inox.
- Temperatura di fermentazione: 14°C.
- Durata della fermentazione: 20 giorni.
- Fermentazione Malolattica: Non svolta.
- Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio inox.

VINIFICAZIONE:

Le uve diraspate in modo soffice e delicato dopo un breve periodo di 24-36 ore a contatto con le bucce vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

MATURAZIONE SUI LIEVITI:

Minimo 12 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- A tutto pasto con carni bianche, pesce, carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it