

BERTAGNA

# MONTEVOLPE ROSÈ

SPUMANTE METODO CLASSICO

<b>Colore</b>	Rosa tenue con riflessi dorati
<b>Profumo</b>	Intenso, sentori di piccoli frutti rossi
<b>Gusto</b>	Morbido con fresca e gradevole sapidità
<b>Perlage</b>	Fine e persistente
<b>Grado alcolico</b>	12,5%
<b>Temperatura di servizio</b>	6-8 °C
<b>Abbinamenti</b>	Aperitivo di classe, piatti a base di pesce, ottimo con il sushi.

**Disponibile nel formato:**



750 ml



<b>Vitigno</b>	Pinot nero 70% - Chardonnay 30%
<b>Zona di produzione</b>	Cavriana, Mantova (MN)
<b>Altitudine</b>	170 ML S.L.M.
<b>Terreno</b>	Morenico
<b>Coltura</b>	Allevamento a filare con potatura a cordone rinnovabile
<b>Periodo di raccolta</b>	Settembre
<b>Vinificazione</b>	Cernita delle uve, pressatura soffice e fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. La primavera successiva messo in bottiglia per la presa di spuma, maturazione affinamento 24-30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti.