



DECIMO ROSA *Spumante Brut* METODO MARTINOTTI

PRIMA ANNATA: 2020

è in ordine cronologico il nostro terzo spumante, un'etichetta nata dall'esigenza di stare al passo con i tempi.

Il colore rosa buccia di cipolla è frutto di una precisa macerazione a freddo del Pinot Nero.

Il risultato è una bollicina fresca e piacevole, morbida e poco invadente.

Al naso i sentori di frutta della macerazione si legano a quelli dell'arneis e dello chardonnay, mentre all'assaggio è molto delicato ma allo stesso tempo persistente.

Per i più appassionati di rosè, abbiamo lasciato un piccolo consiglio nella parte interna della retro etichetta, andate a dare un'occhiata!

VITIGNO: Pinot Nero 50%, Arneis 25%, Chardonnay 25%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280-330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a fine agosto o inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; macerazione sulle bucce di pinot nero per 24 ore; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C; protezione dall'ossigeno; spumantizzato con metodo Charmat

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti di inox con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 12.000

ABBINAMENTI: piatti di pesce, antopasti delicati, verdure gratinate, formaggi freschi

Formati: 0.75 L – 1.5 L



Famiglia Flavio Marchisio