MOSAICO

Vino Spumante di Qualità Rosato Brut



Delicato colore rosa 'velo di cipolla' con un fine perlage, minuto e persistente.

All'olfatto piacevoli note fruttate e floreali, al palato elegante, fragrante e armonico con buona sapidità.



Varietà delle uve

Un'attenta selezione delle nostre migliori uve rosse vinificate in bianco



Vigneto

Sesto d'impianto $3,00 \times 1,00 / 2,70 \times 0,90$ Sistema d'allevamento: guyot/cordone speronato Anno di impianto: 2002



Terreno

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso Altitudine 300 m



Raccolta delle uve

A mano, nella seconda metà di agosto



Resa

Uva: 60 q/ha - Vino 45 hl/ha



Vinificazione

Uve lavorate intere direttamente in pressa con resa massima del 35%. Fermentazione a temperatura controllata di 14 $^{\circ}$ C e successivo breve *èlevage* sulle fecce fini. *Remuage* manuale e sboccatura meccanica *à la glace*.



Affinamento

3/6 mesi a partire dal tiraggio3 mesi in bottiglia a partire dal degorgement



Consigli del produttore

Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti, fritture e crudités. Ideale in abbinamento a torte salate e piatti leggeri a base di verdure di stagione. Servire a temperatura di 6-8 C°.



CANTINA ALTAROCCA TUTELA L'AMBIENTE! SEGUI LE SEGUENTI INDICAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO:



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.
SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

GRAZIE!