



## 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.

Beautiful light pink color with a fine and persistent perlage. Delicate and pleasant in the nose, with fruity and floral notes. In the mouth is elegant, fragrant and harmonious, with a good minerality



#### Varietà delle uve

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



#### Vigneto

Sesto d'impianto 3,00 x 1,00 / 2,70 x 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 °C e successivo breve élevage sulle fecce fini.

Remuage manuale e sboccatura meccanica à la glace .



#### Affinamento

3/6 mesi a partire dal tiraggio

3 mesi in bottiglia a partire dal degorgement



#### Consigli del produttore

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

#### Grapes Variety

A careful selection of our best red grapes vinified in white wine

#### Vineyard

Plant Spacing 3.00 x 1.00 m / 2.70 x 0.90 m

Training system: guyot, spurred cordon

Average age of vines: 20 years

#### Soil

Mainly volcanic, sedimentary, clayish

Altitude 300 m

#### Harvest

By hand, during the second half of August

#### Yield

Grapes: 60 q / ha - Wine: 45 hl /ha

#### Vinification

Whole grapes processed directly in the press with a maximum yield of 35%.

Fermentation at a controlled temperature of 14 °C and subsequent short élevage on the fine lees.

Manual remuage and mechanical disgorgement à la glace.

#### Maturation

3/6 months starting from the draft

3 months in the bottle starting from degorgement

#### Producer recommendations

Ideal as an aperitif, excellent with appetizers, fried foods, crudités and served with fish dishes.

To be served at 6-8 °C.



**CANTINA ALTAROCCA TUTELA L'AMBIENTE!**

**SEGUI LE SEGUENTI INDICAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO:**

|                   |                                    |                                 |   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|---------------------------------|---|------------------------------------|
| BOTTIGLIA         | CAPSULA                            | TAPPO                           | ETICHETTA   | GABBIETTA                          |
| GL 70             | CODICE                             | FOR 51                          |   | CODICE                             |
| RACCOLTA<br>VETRO | RACCOLTA<br>ALLUMINIO<br>E METALLO | RACCOLTA<br>LEGNO /<br>ORGANICO | NON SOGGETTA A<br>SMALTIMENTO<br>SEPARATO DA<br>BOTTIGLIA IN<br>VETRO | RACCOLTA<br>ALLUMINIO<br>E METALLO |

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

**GRAZIE!**