

ROSATUM

## Franciacorta Rosatum Rosé Extra Brut

LA. MONTINA

FRANCIACORTA

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot  
RESA PER ETTARO: 90 Q.li/Ha

UVAGGIO: Pinot Nero 65% e Chardonnay 35%

AFFINAMENTO: in bottiglia almeno per 30 mesi sui lieviti

RESIDUO ZUCCHERINO: 4,5 gr/L

IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI: Classica 0,75 L

TRAINING SYSTEM: Guyot

YIELD PER HECTARE: 90 quintals/hectare

GRAPE VARIETIES: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

MATURATION: Spends at least 30 months on the lees

RESIDUAL SUGAR: 4.5 gr/l

AVAILABLE THE FOLLOWING FORMATS: 0.75 litre

Questo *Rosatium* è ottenuto soprattutto da uve di Pinot Nero raccolte nei nostri vigneti la cui storia e la qualità sono tradizionalmente consolidate.

Le classiche spremiture soffici ed il giusto tempo di macerazione sulle bucce danno alle basi di questo vino nerbo e vinosità, ma anche piacevolezza e finezza conferiti dallo Chardonnay che lo completa.

Ha spuma soffice ed abbondante. Al naso vengono esaltate le note marcate dei frutti di bosco e della frutta matura.

Al palato è pieno, morbido ma con buon corpo. Ottimo come aperitivo, ma sicuramente dà il massimo di sé con salumi, carni grigliate e formaggi erborinati, grana padano.

Rosatium is obtained from predominantly Pinot Noir harvested from vineyards steeped in history and quality.

The usual soft pressing of the berries and the carefully timed maceration on the skins give this wine nerve and body, while the Chardonnay completes the wine with finesse.

The mousse is generous and soft and the nose full of aromas of mature forest fruits. In the mouth, it is soft and full bodied.

It is super as an aperitif but is at its best accompanying cold meat, grills and strong cheeses.



Tenute La Montina

Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel 030.653278 Fax 030.6850209

info@lamontina.it · www.lamontina.it