



LA MONDIANESE

Vino Rosato *“A tutto Rosa”*

Varietà: Ruchè e Grignolino.

Collocazione dei Vigneti: Vigneti di proprietà dislocati intorno all'azienda.

Suolo: Marne calcaree.

Produzione per ettaro: 50 q/Ha.

Piante per ettaro: 5000.

Sistema di allevamento: A spalliera con potatura Guyot.

Inizio vendemmia: Inizio Settembre.

Vinificazione: Rapido passaggio in pressa e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento/Stoccaggio: In vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13%–13,5% Vol.

Colore: Rosa buccia di cipolla.

Profumo: Sentori di fiori come rosa e biancospino e di frutti come la fragolina di bosco.

Sapore: Morbido ed equilibrato con una leggera tannicità.

Temperatura di degustazione: 12-14°C.

Abbinamenti: Come aperitivo, con crostini, pizze e focacce e con antipasti delicati.

D&Vine Società Agricola Semplice

Cascina Mondianese 12, 14030 Montemagno Monf.to (AT) – Italy

C.F. e P.IVA 01725100059 cell. +39 320 8938182

e-mail: marketing.lamondianese@gmail.com sito web: www.lamondianese.com