VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Rosato Colli Trevigiani

Productor: Mongarda

Colli Trevigiani IGT

100% Pinot Grigio · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Rosado

Región: Veneto, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 11.0 %

Edad de vides: N/A

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Conglomerados calcáreos con silicatos de hierro y aluminio



VITICULTURA:
Pinot Grigio de 60 años. Vendimia manual en pequeñas cajas. Fermentación espontánea con las pieles en depósitos abiertos de fibra de vidrio. Maceración de 6 días con bazuqueos manuales. No clarificado ni filtrado.

VINIFICACIÓN:
Fermentación espontánea con las pieles en depósitos abiertos de fibra de vidrio. Maceración de 6 días con bazuqueos manuales. Un trasiego al finalizar la fermentación maloláctica y otro en primavera. Sin filtración ni clarificación.

NOTAS DE CATA:

Aromas de cítricos, hierbas alpinas y manzana verde se trasladan al paladar vibrante y lineal, junto con cáscara de limón, pera Anjou y un toque levadizo de corteza de pan

MARIDAJE:

Fresco y complejo, excelente para impresionar a tus invitados en una tarde calurosa como aperitivo, excelente con pescados más grasos, langosta y crustáceos, pulpo, ensaladas.