



MONTESOLE®

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ'
HELLAE' AGLIANICO ROSE' EXTRA DRY



Tipologia	Vino Spumante di Qualità Rosé <i>Extra dry</i>
Grado alcolico	12,20% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosa chiaro, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Sentori di sottobosco e fragoline selvatiche, chiusi da una nota al pompelmo rosa
Caratteristiche gustative	Gusto corposo, aromatico, leggermente secco
Temperatura di servizio consigliata	8-9°C
Abbinamento	Tartine al paté di Olive nere, Gamberetti in cocktail, Affettato di Cervo, Torta al Cioccolato fondente e Amarene, Torta Sacher, Crostate alla Frutta
Shelf life	Fino a 36 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (8-10° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	25.000
Primo anno di produzione	2006
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino e Benevento, Italia
Terreni	Argilloso - Calcareo
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media vigneti	18 anni
Rese	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,35 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione	Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 14gg.
Spumantizzazione e affinamento	Metodo Martinotti (Charmat) - rifermentazione lenta e almeno 9 mesi di affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 4 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,20 g/l, Zuccheri residui 13,5 g/l, Estratto secco totale 32,30 g/l, SO ₂ libera 23 mg/l

Montesole Hellae' Aglianico Rosé Extra Dry è il nostro Vino Spumante di Qualità ottenuto dalla rifermentazione *sur lie* in autoclave del vino Aglianico. Le caratteristiche organolettiche di intensità e robustezza del vino base vengono come mitigate dal processo di spumantizzazione, che offre come risultato finale una bollicina dal gusto avvolgente e leggermente secco.

Spiccano alla vista il raffinato rosa chiaro e il perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono intensi profumi di sottobosco e fragoline selvatiche, avvolti da una leggera nota al pompelmo rosa. Il gusto elegante, aromatico e lievemente asciutto elegge l'Aglianico rosé a spumante di rango, in grado di impreziosire aperitivi, antipasti e dessert dai sapori intensi. Sugeriamo l'abbinamento con Tartine al paté di Olive nere, Gamberetti in cocktail, Affettato di Cervo, Torta al Cioccolato fondente e Amarene, Torta Sacher, Crostate alla Frutta.