

Casa Caterina
«Cuvée 36 Rosé»
Metodo Classico a Monticelli Brusati



ASSEMBLAGGIO

- ❖ Pinot Noir 75 %
- ❖ Pinot Meunier 25%

TERRENI

- ❖ Provaglio d'Iseo - Monticelli Brusati
- ❖ Sotto-suolo: Argillo-Calcarei / Sabbioso, Limoso
- ❖ Suolo deposito alluvionale

VINIFICAZIONE

- ❖ Vinificazione in botti acciaio e 10% in botti di rovere
- ❖ Affinamento sui lieviti: 36 mesi
- ❖ Sboccatura: Gennaio 2020
- ❖ Non contiene solfiti aggiunti
- ❖ Contiene SO₂ pari a 55 Mg/l

CONSIGLI

- ❖ Servire questo vino tra 8 e 10 gradi
- ❖ Metodo classico da antipasto e pasto

COMMERCIALIZZAZIONE

- ❖ 3 000 bottiglie prodotte ogni anno

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Color rosa buccia di cipolla, spuma fine, sentori di fragolina di bosco, note floreali di rosa e violetta con un accenno aggrumato di arancia sanguinella. Sorso pieno e diretto, con una chiusura dai ricordi olfattivi.