



MONFORT

ROSÉ DE SERS EXTRA BRUT V.S.Q.

Il Rosé de Sers è un metodo classico da uva Pavana 100%, antica varietà a bacca rossa ampiamente diffusa nel passato lungo tutta la Valsugana ed ora quasi a rischio di estinzione. Le uve sono coltivate sulla collina di Tenna, a ridosso dei laghi di Levico e Caldonazzo, e in alcuni vigneti a Serso. Di particolare interesse è la verticalità del Rosé de Sers, un risultato paragonabile a quello dei migliori champagne francesi.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Terrazzamenti in Alta Valsugana tra i 550 e i 700 m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto argilloso porfirico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

UVE

Pavana 100% (antica varietà a bacca rossa del Trentino Alto Adige e Veneto). Raccolta a mano agli inizi di ottobre.

VINIFICAZIONE

Vendemmia effettuata interamente a mano, segue poi una vinificazione in bianco tipica per le basi spumanti di alta qualità, che conserva il colore della varietà. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di circa 18° C e il vino poi rimane sulle fecce fino a poco prima del tiraggio che avviene nella primavera successiva. Il vino inizia così la sua presa di spuma a cui succede un affinamento sui lieviti di 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: delicato rosa antico.

Profumo: il bouquet richiama i piccoli frutti di bosco, la rosa selvatica, il melograno.

Sapore: il fine perlage esalta la sapidità e la verticalità di questo vino.

GRADO ALCOLICO: 12,50 %

DOSAGGIO: 2 g/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo si accompagna molto bene con antipasti leggeri, con piatti a base di pesce d'acqua dolce e di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75



CANTINE MONFORT

Via Carlo Sette 21
38015 LAVIS (TN) - ITALY

Tel +39 0461 246353
www.cantinemonfort.it
info@cantinemonfort.it