

MAGNUS Brut Rosè

PODERI

metodo tradizionale classico

Prodotto con uve Nebbiolo

Terreno : franco sabbioso, calcareo

Esposizione : sud-est

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in rosato con breve macerazione

pellicolare in pressa, con fermentazione a

temperatura controllata (18° C) , ultimata la

fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino

sosta sui lieviti per 3 mesi con rimescolamenti

periodici (battonages), dopo di che viene imbottigliato

per la presa di spuma ed affinato sui lieviti per 36 mesi

per poi essere sboccato e preparato per la vendita.

L'attenta preparazione e l'affinamento in bottiglia

lungo ed a temperatura controllata rendono

entusiasmante la piacevolezza alla beva di questo prodotto

unico, stupendo sulla versatilità del vitigno nebbiolo.

Colore rosato scarico ma vivo con una spuma abbondante

e persistente, perlages fine e continuo

Olfatto netto ampio con note di rosa, leggera spezia,

crosta di pane e leggera viola

Gusto sapido pieno giustamente tannico con retrogusto

persistente ed asciutto

Si abbina bene con gli antipasti freddi, piatti di pesce

ed anche come aperitivo



LA
Collina

Azienda agricola di Piergiorgio Marengo - Borgata Pianezzo, 71
Tel. 0173 70 155 - fax 0173 74 27 78 - 12063 Dogliani (CN) Italia - www.poderilacollina.it