

# MARTY BRUT ROSE' 12 MESI VSQ

## METODO MARTINOTTI

**ANNATA:**

S.A.

**VITIGNO:**

PINOT MEUNIER, PINOT NERO, CHARDONNAY

**ZONA DI PRODUZIONE:**

OLTREPO' PAVESE VIGNETI IN MONTALTO PAVESE E BORGO PRIOLO

**ANNO DI IMPIANTO:**

1964-1986-1998-2002

**RESA PER ETTARO:**

60/70 Q.LI

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

GUYOT

**DENSITA' DI IMPIANTO:**

4000/4300 CEPPI PER ETTARO

**VINIFICAZIONE:**

DIRASPATURA, MACERAZIONE A FREDDO DELLE BUCCE E PRESSATURA SOFFICE. FERMENTAZIONE IN BOTTI DI ACCIAIO DA 50H.

**CARATTERISTICHE:**

MOLTO PERSISTENTE, FRUTTATO, CONFETTURA DI LAMPONI, FRAGOLINE DI BOSCO, MOLTO DELICATO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12%

**FORMATO:**

750ML

**TEMPERATURA SERVIZIO:**

6°/8°

**ABBINAMENTI:**

OTTIMO PER APERITIVO, PESCE CRUDO E CARNI BIANCHE



---

SOCIETA' AGRICOLA MONTEGUZZO SRL  
VIA VALLE SCUROPASSO, 143  
CIGOGNOLA 27040 (PAVIA)  
C.F. E P.IVA 02790070185  
MAIL: [info@monteguzzovini.it](mailto:info@monteguzzovini.it)  
TEL: 0385/091095

