

CASTEL MONREALE

BRUT ROSÉ

METODO CLASSICO
GRADAZIONE: 12,5 % Vol.

Descrizione

Colore

Rosa acceso tendente al rubino

Profumo

Aroma elegante, profumo fresco di frutti rossi e leggero sentore di lievito

Sapore

Gusto fruttato, fresco, vario e convincente, finale succoso e persistente

Note particolari

Pregiato uvaggio di Pinot Nero con vinificazione in rosa.
24 mesi di affinamento sur-lie.

Temperatura di servizio

6 – 8 °C

Lo spumante Castel Monreale Rosé nasce dai vigneti di una delle più rinomate zone vinicole dell'Italia settentrionale. Il colore rosato tendente al rubino nonché l'aroma elegante e fresco di frutti rossi con un leggero sentore di lievito costituiscono la sua essenza. Il suo gusto fresco e fruttato presenta una struttura media e un lungo finale succoso.

Caratteristiche

Vitigno

Uvaggio di Pinot Nero e Chardonnay

Posizione e altitudine

Faedo (Trentino), 450 m s.l.m.

Affinamento/Maturazione

Rifermentazione in bottiglia,
24 mesi di affinamento sur-lie

Classificazione

V.S.Q.

Formati disponibili

0,75 l - Scatola da 6 bottiglie

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, è uno spumante da tutto pasto e accompagna perfettamente tartare e dessert.



Su di noi

Come ogni maniero che si rispetti, anche il Castello di Monreale, situato sulla sponda sinistra dell'Adige, nell'omonima valle, vanta un'origine leggendaria. Circondato da vigneti, che si posano dolcemente su soleggiate colline, si trova nel cuore di una delle più prestigiose zone vinicole dell'Italia settentrionale, fra San Michele all'Adige e Faedo. Il clima e le condizioni ambientali consentono a vitigni quali Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero di offrire la loro massima espressione. Il Castello di Monreale appartiene oggi all'azienda vitivinicola di Castello Rametz, guidata dalla famiglia Schmid.

