

## MILADRY ROSÉ

**Denominazione:** Vino rosé spumante.

**Uvaggio:** 60% pinot nero, 30% barbera, 10% uva rara.

**Regione:** Lombardia.

**Produzione:** 7000 bottiglie.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosa cipolla carico.

**Profilo aromatico:** Presenta un profilo aromatico fruttato, spiccati sentori di frutti di bosco freschi.

In bocca si presenta fresco e morbido, accompagnato dalla caratteristica bollicina fine e persistente.

### VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

Le uve raccolte rigorosamente a mano, trasportate velocemente in cantina per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche, vengono vinificate con le più moderne tecnologie di cantina.

Una volta diraspate e pigiate vengono spremute sofficemente mediante presse pneumatiche.

Il mosto fiore che viene prodotto viene stoccato in cisterne per 5/6 giorni a una temperatura di 5°C, così facendo avviene una seconda macerazione della parte liquida insieme alle polpe delle uve, questo processo ci permette di estrarre maggiormente gli aromi varietali delle uve.

Il prodotto finito viene affinato circa sei mesi in cisterne di acciaio prima della rifermentazione in autoclave dove inizia il processo di spumantizzazione.

Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per 90 giorni

### NOTE E ABBINAMENTI

**Gradazione:** 12 % Vol.

**Acidità:** 6.1

**Temperatura di servizio:** 08/10 °C

**Abbinamenti:** esaltante come aperitivo.



PANIZZARI

*Panizzari*

