

SPUMANTE



TENUTA CHICCHERI

BRUT MONTPRÉ ROSÉ

Nasce da una selezione di uve pinot nero in purezza. Ha un colore rosa antico e perlage finissimo.

Il suo profumo è fine ed elegante con note floreali e fruttate. Al palato è cremoso, di buona struttura dal finale fresco e sapido. Le sue caratteristiche vengono esaltate se servito alla temperatura di 8°- 10°.



Zona di produzione	Comune di Tregnago – VR
Tipologia del terreno	Calcereo
Altezza vigneti	500 m s.l.m.
Densità' di impianto	9000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyot
Vitigni	Pinot Nero
Vendemmia	Manuale tra agosto e prima settimana di settembre
Pressatura	Soffice a grappolo intero
Fermentazione	In vasche di acciaio a temperatura controllata
Rifermentazione in bottiglia	18 mesi
Colore	Rosa antico
Al naso	Floreali, agrumi, piccoli frutti rossi
Al palato	Fine ed elegante, persistente
Temperatura di servizio	8°-10°
Abbinamenti	Aperitivi, risotti, piatti a base di pesce e carni bianche
Gradazione alcolica	12,5%vol
Residuo zuccherino	3 g/l
Acidità' totale	7,6 g/l



MONTPRÉ

TENUTA CHICCHERI
Località Chiccheri, 1
37039 Tregnago · Verona · Italy
Tel. +39 045 8774333 · Fax +39 045 8750489
e-mail: info@tenutachiccheri.it
www.tenutachiccheri.it