

Alpi Retiche Igt Rosato 2023

# MONROSE

## VARIETÀ

Nebbiolo 100%

## VIGNETI

nell'area della denominazione Igt Alpi Retiche della provincia di Sondrio

## ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 300 e i 700 metri s.l.m.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, di origine morenica

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

## PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta da 1 ottobre

## GRADO ALCOLICO

12,5%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

## BOTTIGLIE PRODOTTE

16.000

## FORMATI

0,75 -1,5 lt

## VINIFICAZIONE

dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, sono inviate nei serbatoi di acciaio inox dove avviene una macerazione a freddo di circa 12 ore. Successivamente, una parte del mosto, che sarà destinata alla produzione di rosato, viene fatta fermentare in bianco (metodo del salasso) alla temperatura di 18°

## MATURAZIONE

in acciaio inox per 6 mesi



Vino prodotto in una  
cantina con certificazione  
di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

[mameteprevostini.com](http://mameteprevostini.com)