



MALGRÀ

“COL DEI RONCHI” Brut Metodo Classico

Il “Col dei Ronchi” è prodotto esclusivamente con uve pinot noir vinificate in bianco. La prima fermentazione, che porta alla produzione del vino-base, avviene in acciaio. La lenta rifermentazione in bottiglia e il successivo affinamento in catasta per almeno 36 mesi completano il carattere di questo spumante, contraddistinto da una buona complessità e da una grande piacevolezza.

UVA: pinot noir 100%.

RESA PER ETTARO: 90 q.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio e almeno 36 mesi in bottiglia.

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati, spuma esuberante e perlage fine e persistente.

PROFUMO: ampio, con sentori di nocciola, lievito e crosta di pane.

GUSTO: morbido e piacevole, di buona struttura e con una marcata mineralità.

ABBINAMENTO: aperitivi, crostacei e pesci, ma può accompagnare anche tutto il pasto.



AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT