

MONTE ROSSA FLAMINGO ROSÉ

Årgång NV

Art. nr 7615

Pris 329 kr

Storlek 750 ml

Producent Monte Rossa

Ursprung Franciacorta, Italien

Varukategori Mousseerande rosé

Druvor Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Flamingo har vackert blekrosa färg och en fin mousse. I doft och smak finns röda sommarbär, citrus och en elegant brödighet.

Tillverkning Framställningsmetoden för Franciacorta är densamma som i Champagne, med en andra jäsning i butelj, även kallad traditionell metod. Pressningen skedde mycket varsamt och varje läge vinifieras separat. Den första jäsningen skedde delvis på stora ekfat och delvis i rostfria ståltankar. Vinets rosa färg är framtagen med Saignéemetoden och kommer alltså från pressningen av Pinot Noir-druvorna.

Lagring Vinet har lagrats på flaska minst 24 månader innan försäljning.

Passar till Passar som aperitif men kan även serveras till lättare vegetariska rätter eller fisk och skaldjur.

Om producenten

FRANCIACORTA ITALIENS SVAR PÅ CHAMPAGNE

Från Franciacorta kommer några av Italiens bästa mousseerande viner. Egendomen Monte Rossa anses vara ledande med viner som på allvar tål att jämföras med Champagne. Druvorna är samma (Chardonnay och Pinot Noir) och framställningen är identisk med en lång andra jäsning på flaska.

Äkta paret Paola Rovetta och hennes man Paolo Rabotti grundade Monte Rossa 1972 och var drivande när det gällde att höja kvaliteten och statusen på vinerna från Franciacorta. Paolo grundade distriktets konsortium och bidrog till att man nådde landets högsta klassificering DOGC 1995.

Monte Rossas viner skördar stora internationella framgångar och är rikligt prisbelönda. De har bland annat utsetts till Italiens bästa producent av mousseerande vin och tagit medaljer i VM för mousseerande viner. Prestigevinet Cabochon har mer än tio gånger fått högsta betyget i den italienska "vinbibeln" Gambero Rosso.

