

## MONTE ROSSA FLAMINGO ROSÉ

**Årgång** NV

**Art. nr** 7615

**Pris** 219 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Monte Rossa

**Ursprung** Franciacorta, Italien

**Varukategori** Mousserande 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 Saignémetoden 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

Italiens främsta mousserande vin heter Franciacorta, precis som distriktet det kommer ifrån. Franciacorta ligger i regionen Lombardiet i norra Italien, vid foten av alperna. Mousserande viner härifrån brukar jämföras med Champagne då framställningsmetoden och druvorna är desamma.

Monte Rossa anses vara en av de bästa producenterna i området och vinerna har fått internationellt erkännande. Prestigevinet Cabochon fick toppbetyget "3 glas" i italienska vinbibeln Gambero Rosso. Monte Rossa har utsetts till Italiens bästa producent av mousserande vin och plockat hem flera guldmedaljer i "VM för mousserande viner" – Effervescents du Monde.

Paolo Rovetta startade Monte Rossa tillsammans med sin fru Paola i början av 1970-talet. Han var också med och grundade Franciacorta-konsortiet och blev dess förste ordförande. 1995 lyckades man med målet att få den högsta klassificeringen för vinerna, DOGC.

