

## MONTE ROSSA FLAMINGO ROSÉ

**Årgång** NV

**Art. nr** 7615

**Pris** 329 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, blodapelsin 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

#### FRANCIACORTA ITALIENS SVAR PÅ CHAMPAGNE

Från Franciacorta kommer några av Italiens bästa mousserande 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 prisbelönta. De har bland annat utsetts till Italiens bästa producent av mousserande vin och tagit medaljer i VM för mousserande viner. Prestigevinet Cabochon har mer än tio gånger fått högsta betyget i den italienska "vinbibeln" Gambero Rosso.

