



DOMINO

Spumante Brut Rosè

L'etichetta del nostro Domino descrive, con ironia l'eterogeneità, il complicato meccanismo e la creatività che si celano dietro alla creazione di ogni vino.

Denominazione» Spumante Brut Rosè

Varietà» Grignolino

Occasione di consumo e abbinamenti» vino versatile ideale con piatti della tradizione piemontese e pesce cotto al forno e alla griglia

Sentori descrittivi» rosso carminio di media intensità con sfumature granato, brillante. Al naso spiccano note di rosa canina, fragola. In bocca si presenta fresco, tannico, sapido.

Nome delle vigne di produzione» Montarucco; Momperlino (AL)

Terreno» Marne argillose calcaree da fondale marino dell'unità geologica "Formazione di Antognola" di età compresa tra 27 e 20 milioni di anni.

Altitudine» 275 m a.s.l

Tipo di allevamento» Guyot

Densità» 4.500 piante per ettaro

Produzione per pianta» 1.800 gr

Fermentazione» Raccolta manuale in cassetta, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Martinotti e lunga permanenza sui lieviti.

Note» Colore rosè buccia di cipolla, al naso richiama frutta fresca e pompelmo. In bocca è croccante, fresco e lievemente tannico.