

SINCE 1812



**MEDOT**

## *Medot Brut Rosé*

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Acidità:** 6,5g/L

**Zucchero:** 6 g/L

**Composizione:** 55 % pinot nero, 35% ribolla, 10 % chardonnay

**Tipologia:** spumante brut rosé'

**Annata:** non definita, almeno 5 anni di affinamento sui lieviti

**Bottiglie prodotte:** 3.400

**Terroir:** pendici collinari terrazzate orientate a sud-est, sotto la casa padronale Medot a Dobrovo. Il 20% del raccolto proviene dal vecchio vigneto (viti di oltre 35 anni) con potatura a doppio guyot. Per i vigneti più giovani si è scelto il guyot semplice. Una densità d' impianto di 4000 viti per ettaro, terreno di marna (ponca del Brda).

**Vendemmia:** manuale, separata per vitigno. Si comincia col pinot nero, qualche giorno dopo lo chardonnay, due settimane più tardi la ribolla.

**Vinificazione:** pigiatura immediata delle uve raccolte, abbassamento della temperatura del mosto a 8°C. in recipienti inox, dopo due giorni primo decantamento e aggiunta dei lieviti selezionati. Fermentazione separata delle tre varietà a temperatura controllata fino a 16°C. Segue un breve affinamento e l'assemblaggio della cuvée per il vino base, nei mesi primaverili. Filtrazione, aggiunta del liquore di tiraggio e inizio della rifermentazione in bottiglia nei mesi estivi.

**Confezionamento:** bottiglie da 0,75l, 6 bottiglie per cartone e magnum da 1,5 l, confezione in legno da 1 e 3 bottiglie.

**Caratteristiche:** qualche goccia di pinot nero invecchiato, aggiunta come liquore di spedizione, dona al vino quel piacevole tocco fruttato che bene si sposa con il carattere giocoso del rosé'

**Colore:** rosa tenue e brillante con riflessi violacei

**Profumo:** variegato, sono percepibili spiccate note fruttate e la lunga maturazione sulle sue fecce fini. Gli aromi degli agrumi, dei frutti di bosco e del biscotto alle nocciole si intrecciano armoniosamente con note di crosta di pane e di miele.

**Sapore:** Il sapore delle fragole e della frutta rossa donano allo spumante l'ampiezza, mentre le note di pane tostato e delle nocciole ne aumentano la complessità e la pienezza. Il finale è molto fresco e armonioso.

**Piatti consigliati:** può essere un ottimo aperitivo o la scelta giusta con il pesce crudo o affumicato, con i frutti di mare, con la tempura di verdure, col carpaccio, il pollo grigliato, i dolci ai frutti di bosco.

**Temperatura di servizio:** 5°C.

**Domačija Medot**, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih  
+386 5 9336 160 / [info@medot-wines.com](mailto:info@medot-wines.com)  
[www.medot-wines.com](http://www.medot-wines.com)

*Uno spumante rosé' unico, un aperitivo eccellente o un compagno selezionato per una vasta gamma di piatti. Una scelta elegante per esperienze importanti e occasioni speciali.*

