

SINCE 1812



MEDOT

Medot Brut Rosé

Livello alcolico: 12,5%
Acidità: 6,6 g/L
Residuo zuccherino: 8 g/L
Vitigni: 75% pinot nero,
25% ribolla
Tipo di vino: spumante brut

Terroir: Brda (Collio)
Annata: non-vintage
Affinamento sui lieviti: 4 anni
Bottiglie prodotte: 3.400
Temperatura di servizio: 5 °C

Degustazione



Vista:

rosa tenue e brillante con riflessi violacei.



Naso:

ariiegato, 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.



Palato:

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.

Terroir e vigneto

- terreno di **mama (ponca del Brda)**;
- pendici collinari terrazzate orientate a **sud-est**, sotto la casa padronale Medot a Dobrovo;
- filari su terrazzamenti; l'80% del raccolto di Pinot Nero proviene dal vecchio vigneto di oltre 25 anni con potatura a doppio guyot; per i vigneti più giovani in pianura si è scelto il guyot semplice; densità d'impianto 4.000 viti per ettaro;
- **vendemmia manuale**, separata per vitigno, prima il pinot nero dei terrazzamenti, poi il pinot nero della pianura.

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, a seconda della posizione del vigneto, 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;
- **lunga maturazione sui lieviti, sboccatura dopo almeno quattro anni di affinamento in bottiglia**, aggiunta di liquore di spedizione e minimo 6 mesi di riposo delle bottiglie finite nella cantina di casa.

Confezionamento

- bottiglie da 0,75l, 6 bottiglie per cartone, confezione in legno da 1 e 3 bottiglie
- magnum da 1,5 l, 3 bottiglie per cartone, confezione in legno da 1 bottiglia

Abbinamenti gastronomici

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 polloigliato, i dolci ai frutti di bosco.

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