



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.

Annata › 2022

Denominazione › Spumante Brut Rosè

Varietà › Grignolino; Chardonnay

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.