



Monte Roma Spumante Brut 2015

Cantina: Vigna Cunial

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Bollicina

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Malvasia

Certificati: Biologico

Metodo: Martinotti

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Dolci

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Monte Roma Spumante Brut è un vino biologico ottenuto da uve 100% Malvasia di Candia aromatica. La fermentazione è spontanea e avviene ad opera dei lieviti indigeni, mentre la rifermentazione viene fatta svolgere in autoclave.

Note di degustazione

Il Monte Roma Spumante Brut di Vigna Cunial è di un bel colore giallo paglierino. Vino complesso: al naso note di fiori bianchi, affiancate da una mela verde persistente e con tracce di camomilla, miele e timo. In bocca frutta gialla matura, molto fresco. Buona acidità, perlage fine ed elegante, è un vino leggermente abboccato. Il Monte Roma Spumante Brut si abbina bene come aperitivo, perfetto per un tagliere di salumi o fritti o anche per un dolce delicato.