



PRÈDIO

GRAN ROSÉ EXTRA DRY

IL PROFUMO DELL'ESTATE

Scent of summer



I colori e le tentazioni della notte si intrecciano con i sogni che hai dentro: è il profumo dell'estate che ti inebria e ti cattura. È questa la più provocante fra le nostre bollicine, capace di conquistare al primo sorso. L'eleganza del perlage risplende nelle sfumature rosa antico.

Vibrazioni di purezza naturale e nitidezza di trasformazione cristallina impreziosiscono l'elegante fraseggio gustativo con finale in crescendo.

The colours and temptations of the night intertwine with your dreams: it is the scent of summer that inebriates and captures you. This is the most daring of our sparkling wines, capable of winning you over at the first sip. Its elegant perlage sparkles with antique pink highlights.

Vibrations of natural purity and the cleanliness of crystalline transformation embellish the elegant framework of taste with a final.



CLASSIFICATION

Vino Spumante
Rosé Extra Dry

Vino Spumante
Rosé Extra Dry



PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



ASPECT

Rosa antico; perlage fine e
persistente.

*Antique pink; fine and lingering
perlage.*



AROMA

Complesso e fragrante. Raffinate
percezioni di fragoline di bosco,
ciliegie e ribes, innervate nelle
essenze di fiori di biancospino.

*Complex and fragrant. Refined
perceptions of wild strawberries,
cherries and currants, blended with
hints of hawthorn flowers.*



GRAPE VARIETIES

Pinot Nero
100%

Pinot Nero
100%



LONGEVITY

3 anni
3 years



TASTE

Fresco e fruttato, sovrato da un'ottima
struttura e da una vena acida di
straordinaria piacevolezza. Il finale
di mandorla dolce e spezie gentili è
prezioso, lungo e persistente.

*Fresh and fruity, supported by an
excellent structure and a very
pleasant acidic touch. The long
and persistent finish recalls
sweet almonds and mild spices.*



SERVICE

8-10 °C



VINIFICAZIONE

Dopo un accurato raccolto manuale le uve vengono delicatamente diraspate e convogliate a macerare. Per ottenere l'ideale tonalità di rosa, determinata dal tempo di macerazione, è necessaria grande esperienza. Con estremo tempismo si avvia il mosto alla fermentazione. Affinamento "sur lies" per 240 giorni.

WINE-MAKING TECHNIQUE

After being carefully picked by hand, grapes are gently de-stemmed and submitted to maceration. Great experience is required to achieve the perfect pink colouring that depends on maceration time. The must is sent to the fermentation stage with very precise timing. Sur lies ageing is carried out for 240 days.