

## SPUMANTI SPARKLING WINES

# MELGRÀ

SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ  
EXTRA DRY SPARKLING ROSÉ



Vendemmia a mano  
Agosto  
Harvested by hand  
August



Alcool 12%  
Alcohol 12%



8°C



750 ml

Mi chiamo **Melgrà**, per il mio colore molto simile ai frutti del melograno; le mie bollicine sono un connubio di **solarità e raffinatezza**.

My name is **Melgrà**, because my colour is very similar to the pomegranate fruits; my bubbles are a blend of **sunshine and refinement**.

Le mie uve sono 100% Pinot Noir, un grande vitigno che con la sua gentilezza aromatica si presta ottimamente ad essere spumantizzato. La mia produzione si basa su un'attenzione scrupolosa nella selezione delle migliori uve, raccolte ad un grado di maturazione precoce, portate in cantina in piccole cassette per proteggere l'integrità degli acini. La spumantizzazione con Metodo Charmat o Martinotti esalta le mie note aromatiche e fruttate con un risultato fresco e armonico. Ho un profumo delicato con note di fragoline e frutti di bosco, mentre in bocca offro una sapidità precisa.

Sono perfetto con: aperitivi, brodetto di pesce, sushi, tagliolini agli scampi, ostriche e crudi di crostacei.

### LA MIA LAVORAZIONE

**Vinificazione:** classica vinificazione Rosé con contatto delle Bucces per 2 ore in assenza di ossigeno. La fermentazione ha una durata di 12-13 giorni ad una temperatura di 16°C.

**Presca di Spuma:** in autoclavi (Metodo Charmat o Martinotti) con una permanenza sui lieviti per 150 giorni.

My grapes are 100% Pinot Noir; a great vine that with its aromatic kindness is very suitable to be converted into sparkling wine.

My production is based on scrupulous attention in the care and selection of the best grapes, picked at a degree of early ripening, then brought to the cellar in small crates to protect the integrity of the grapes. The conversion into sparkling wine according to the Charmat or Martinotti method enhances my aromatic and fruity notes with a fresh and harmonious result.

I have a delicate fragrance that fascinates with notes of strawberries and wild berries, while in the mouth I offer a precise flavor.

I perfectly match with: aperitizers, fish soup, sushi, tagliolini with shrimps, oysters and raw shellfish.

### MY WINEMAKING PROCESS

**Fermentation:** classic Rosé winemaking technique in contact with the skins for 2 hours in the absence of oxygen. The fermentation has a duration of 12-13 days at a temperature of 16°C.

**Refermentation/Froth capture:** in autoclaves (Charmat or Martinotti method) on the lees for 150 days.

