AZIENDA AGRARIA
BORGESE
MONTEFALCO

Metodo Classico Rosé Brut

UVAGGIO: Sagrantino 100%.

Grape variety: Sagrantino 100%.

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina.

Vineyard location: Mid hillside.

TERRENO: Di natura limoso-argilloso e ben strutturato.

Soil: Well-structured silty clay.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

Training system: Spurred cordon.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi per Ha.

Vine density: 5,500 plants per hectare.

RESA PER ETTARO: 60 q.li.

Yield per hectare: 6,000 kg.

ESTENSIONE VIGNETI: 6.00.00 Ha.

Vineyard size: 6 hectares.

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli nella prima decade di ottobre.

Harvest: by hand during the second ten days of October.

VINIFICAZIONE: le uve intere vengono convogliate in pressa per la separazione del mosto fiore. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in vasca d'acciao e dopo un breve periodo di affinamento il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia per la presa di spuma. Successivamente, dopo un lungo periodo di affinamento sulle fecce ed in seguito ad un meticoloso remuage manuale, si procede alla sboccatura e tappatura.

Fermentation: Soft pressing, fermentation in small steel. Brief aging and secondary fermentation in bottles. Maturation on leees with manual remuage before being disgorged and corked.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosa brillante con perlage fine, sottile, continuo e persistente, olfatto delicato e complesso con sentori fiori, miele, pesca e crosta di pane. Al gusto si presenta salino fresco effervescente e persistente.

Tasting Remarks: Bright rose color with fine, subtle, continuous and persistent perlag. Delicate and complex nose with hints of flowers, honey, peach and bread crust. The taste is fresh, effervescent and persistent saline.

Via Flaminia Maremmana, 65 – fraz. Montepennino – Loc. Campoletame – 06036 Montefalco (PG) – Tel/Fax. 0742.378998
P.Iva 01319790802 – E-mail: info@aziendaborgese.com – www.aziendaborgese.com