



OTTELLA

## Brut Roses Roses

### Origine

Il Roses Roses Brut nasce da una cuvée di Corvina Veronese (50%), Rondinella (40%) e Lagrein (10%).

La vendemmia avviene con selezione manuale delle uve riposte in piccole cassette da 17 kg.

-UVE: 50% Corvina Veronese, 40% Rondinella, 10% Lagrein.

### Sesto d'impianto e resa

-PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA: 80 q.li/ettaro

-RESA DI VINIFICAZIONE: 55%

### Affinamento e fermentazione

Affinamento sui lieviti minimo 1 anno.

### Colore

È caratterizzato da grande freschezza che si avverte già al colore rosa tenue.

### Naso

Spicca una fragranza di piccoli frutti, ben avvertibili al naso.

### Grado alcolico minimo

12% vol.



**OTTELLA di Francesco e Michele Montresor**

Loc. Boschetti

37019 San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda (VR)) - Italia

Tel. +39 045/7551950

[www.ottella.it](http://www.ottella.it) - [info@ottella.it](mailto:info@ottella.it)