



# ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

## Milord Metodo Classico Millesimato



**Nome:** Milord Metodo Classico Millesimato

**Regione:** Piemonte

**Vitigni:** Pinot Nero

**Annata:** 2013

**Vigneti:** contropalliera con forma di potatura guyot

**Denominazione:** vino spumante di qualità

**Altitudine:** 250 metri s.l.m.

**Clima:** 2900 ore somme termiche

**Tipologia terreno:** medio impasto tendente all'argilloso

**Età vigneti:** 30 anni

**Densità di impianto:** 2,40 m x 0,90 m

**Resa per ettaro:** 90 q.li

**Vendemmia:** prima quindicina di settembre

**Vinificazione:** pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio,

stoccaggio in acciaio. Rifermentazione in bottiglia metodo classico con degorgiatura e colmataura in modo manuale

**Affinamento:** minimo 24 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12,5 %

***Caratteristiche organolettiche***

**Colore:** giallo paglierino brillante

**Profumo:** sensazioni molto intense di pane e lievito all'olfatto

**Sapore:** risulta essere molto morbido ed equilibrato seppur dotato di una elevata persistenza alla sensazione retronasale

**Capacità bottiglia:** 0,75 L

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it