

# FLAMINGO ROSE BRUT MONTE ROSSA ФЛАМИНГО РОЗЕ БРЮТ МОНТЕ РОССА



## Вино розовое игристое

**Зона производства:** Италия, Ломбардия, Франчакорта DOCG

**Сорта винограда:** 60% Шардоне, 40% Пино Неро

**Выдержка:** 24 месяца на осадке в бутылке

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем:** 0,75 л

**Производительность:** 35 000 бут.

В 1972 году Паола Роветта, получив в наследство старинную виллу XVIII века в местечке Борнато (провинция Брешиа), предприняла решительный шаг: переехала туда со всей своей семьей и начала производство вин. Компания была названа в честь живописных окрестных холмов Монте Росса (Красная Гора), на склонах которых раскинулись виноградники. Паоле и ее мужу Паоло Работти, в последствии основателю Консорциума Франчакорты и ее первому президенту, суждено было изменить имидж игристых вин Франчакорты. Ведь именно они были инициаторами создания основополагающих принципов производства качественного игристого вина. Строгое следование этим правилам позволило винам Франчакорты получить впоследствии статус DOCG.

Фламинго Розе Брют — превосходная розовая Франчакорта, прославившая компанию "Monte Rossa". Первый винтаж Фламинго Розе Брют имел такой успех, что в последующие несколько лет объем производства данной Франчакорты составлял 50% всей продукции винодельни.

**Терруар:** виноград собирается с различных 12 Крю расположенных на 70 га. по всей зоне Франчакорты DOCG. Вокруг деревень: Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze Cologne, Passirano, Adro. Ледниково-моренный грунт в горных районах региона.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирают вручную в небольшие ящики. Урожай сразу отправляют на производство, где его сортируют и мягко прессуют. Выход сока — не более 55%. Виноград с каждого отдельного участка винифицируют отдельно. Часть урожая ферментируют в терморегулируемых цистернах из нержавеющей стали. Остальная часть проходит ферментацию в дубовых бочках. Далее следует вторичная ферментация в бутылках и выдержка на осадке не менее 24 месяцев.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** искрящийся розовый, вереницы мелких пузырьков округлой формы.

**Аромат:** нежный, с тонами красных ягод, цитрусовых, сливок, дополненные легкими дрожжевыми тонами.

**Вкус:** элегантный, с выращенной структурой и приятной кислотностью, которую дополняют тона фруктового пирога, легких специй и долгое интригующее послевкусие.

**Гастрономические рекомендации:** прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими перечными закусками, салатами, морепродуктами. Температура подачи: 8 - 10 °С.