

Mète

BRUT ROSÈ 100% GRIGNOLINO



GRAPES: 100% Grignolino.

UVAGGIO: 100% Grignolino.



YIELD: 9,000 kg/hectare.

RESA: 90 q/ha.



HARVEST: Manual.

VENDEMMIA: Manuale.



FERMENTATION: At low temperature with the Martinotti method.

FERMENTAZIONE: A bassa temperatura con metodo Martinotti.



COLOUR: Pale pink with reflections tending towards vermillion.

COLORE: Rosa pallido con riflessi tendenti al vermiglio.



PERLAGE: Fine and persistent.

PERLAGE: Fine e persistente.



AROMA: Floral, with touches of red-berry fruit and citrus.

PROFUMO: Floreale, con note di frutta a bacca rossa e agrumi.



TASTE: Fresh and savoury with nuances of red fruit combined with pleasant softness.

SAPORE: Fresco e sapido con sentori di frutta rossa unita a una piacevole morbidezza.



MATCHING: Excellent as an aperitif, with grilled white meat or fresh cheese.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, carni bianche alla griglia, formaggi freschi.



SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.



ALCOHOL CONTENT: 14% vol.

GRADAZIONE: 14% vol.

Mète et Nème
PASSIONE PER IL VINO