

MONGARDA



COLLI TREVIGIANI
I.G.T.

ROSATO

*Integrità e carattere in forma liquida.
Un Pinot Grigio macerato dai lineamenti decisi.
Un'altra interpretazione del nostro terroir pieno
di luce e salinità..*

Vigna San Gallo
Esposizione Sud

Varietà
Pinot Grigio di 60 anni

Suolo
Conglomerati calcarei con silicati di ferro e alluminio.

Vendemmia
Piccole casse da 20 kg

Vinificazione
Fermentazione spontanea con le bucce su tini in vetroresina aperti.
Macerazione di 6 giorni con follature manuali
Un travaso a malolattica terminata ed uno in primavera.
nessuna filtrazione e nessuna chiarifica.

Dati analitici

Residuo zuccherino	0 gr/l
Acidità	5,0 gr/l
SO2 totale	35 mg/l



Mongarda Soc. Agr. S.S. di Tormena B. & C.
Via Canal Nuovo, 8
31010 Col San Martino (TV) - Italia
t/f +39 0438 989168
info@mongarda.it
www.mongarda.it