



# ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



## PROSECCO ROSE' BRUT MILLESIMATO

Azienda Agricola Monica Vettor



Glera 90% - Pinot nero 10%



Alta pianura pordenonese, a 250m s.l.m. ai piedi delle Prealpi carniche, nell'area dei Magredi.



Alluvionale ciotolo-ghiaioso di natura calcarea dolomitica



Guyot, con raccolta manuale



le uve vengono trasportate in cantina ad una temperatura di circa 2°C e macerate con le bucce per 12h. Seguono poi la pressatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 14°C e i 16°C e la fase di assemblaggio con il 10% di Pinot nero.



La rifermentazione avviene secondo il metodo Charmat con una permanenza sui lieviti di 90 giorni. Il vino viene lasciato affinare circa 3 mesi prima di essere immesso sul mercato.



11,50 % vol



rosa tenue brillante, con un perlage fine e resistente



piccoli frutti rossi aprono il bouquet dall'elegante sentore floreale



raffinata nota minerale al palato. Domina la freschezza e nello stesso tempo il corpo avvolgente si pone in perfetto equilibrio con le note olfattive. Finale lungo e complesso.



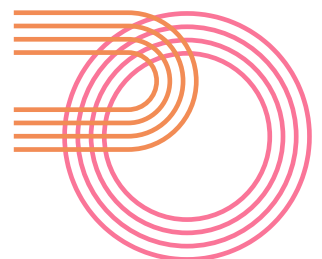
6-8 °C



perfetto per aperitivi e stuzzichini, antipasti di carne e pesce



0,750 ml



[www.rominaorlando.it](http://www.rominaorlando.it)

[info@rominaorlando.it](mailto:info@rominaorlando.it)



# ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



## PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC

Azienda Agricola Monica Vettor



Pinot grigio 100%



Alta pianura pordenonese, a 150m s.l.m. ai piedi delle Prealpi carniche.



Alluvionale ciotolo-ghiaioso di natura calcarea dolomitica



Guyot, con raccolta manuale



Le uve vengono portate in cantina in piccole cassette forate ad una temperatura di circa 2° C. In cantina l'uva diraspata viene macerata con le bucce per 6h. Segue poi la pressatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata tra il 14° C e i 16° C.



Il vino messo in bottiglia segue un affinamento di circa 6 mesi.



13,00 % vol



giallo dorato intenso



sentori di pietra focaia e note fruttate



di grande personalità, mantiene delicatezza, sapidità e mineralità molto varietale.



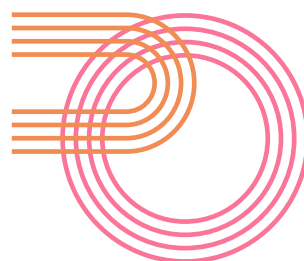
6-8 °C



si accompagna piacevolmente agli aperitivi, alle carni bianche, ai piatti di pesce e alla cucina vegetariana



0,750 ml



[www.rominaorlando.it](http://www.rominaorlando.it)

[info@rominaorlando.it](mailto:info@rominaorlando.it)