

Montmary Rosé: un brindisi extra brut dal cuore delle Alpi

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Maggio 2024



Rosa pallido oppure salmone o cipria: la palette dei vini rosati riserva tante sorprese come le bottiglie che vengono prodotte in ogni angolo d'Italia e del mondo. Sono **freschi e profumati**: grandi amici della tavola, si abbinano ad antipasti, primi e secondi, sia di carne sia di pesce, e stanno bene anche con la pizza.

Montmary Rosé Metodo Classico Extra Brut

Il **Mont Mary**, 2815 m s.l.m., è la montagna "di casa" dell'azienda valdostana **Grosjean**, sulle cui pendici giacciono gran parte delle vigne della tenuta. Si staglia alto, sopra l'orizzonte e protegge nel suo abbraccio i vigneti coltivati.

Dalla sua sorgente viene raccolta l'acqua con cui vengono irrigate, goccia dopo goccia, le viti. Ecco, dunque, che il primo spumante di Grosjean non poteva non richiamare il suo nome.

Montmary è uno **spumante extra brut** prodotto attraverso il metodo classico, sboccatura dopo 15 mesi di affinamento su lieviti. Ne deriva un vino dal colore rosato brillante, dal profumo fruttato e floreale, con note agrumate pronunciate. All'assaggio regala sensazioni di mineralità e acidità pronunciate, tipica espressione del territorio montano che rappresenta.

Al di là dei regali, del tempo da trascorrere con lei, del biglietto d'auguri da nascondere tra le pagine dell'agenda, l'idea è quella di omaggiarla con un brindisi esuberante e brillante, diretto e sincero come solo le mamme sanno essere!