

FARE & RACCONTARE  
Rassegna Stampa

ARTICOLI



## FOOD & BEVERAGE

Mensile  
Maggio 2010

### LOMBARDIA

#### Altèra, brut rosé di Majolini

A Ome, in Franciacorta, adagiata in una piccola insenatura ai piedi di Brone, in collina, l'azienda Majolini firma vini che da anni conquistano i consumatori più attenti. Qui le uve chardonnay, pinot nero e pino bianco sono attentamente selezionate per l'ottenimento di Franciacorta d'eccellenza: brut e millesimati si declinano in etichette che si trovano nella migliore ristorazione. Particolarmente intrigante e godibile a tutto pasto e con le carni rosse, il Brut Rosé Altèra è prodotto con uve pinot nero in purezza che, una volta raccolte, vengono diraspate e messe in vasca per una criomacera-zione con durata di 6-8 ore a 8°C. Segue la spremitura soffice e la fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Altèra ha profumo elegante, ampio, con note che variano dalla fragola ai frutti di bosco, sapore fine, pieno, persistente.

