



Soc. Agricola Polvanera SS
di Cassano Filippo & C.
Strada Vicinale Lamie Marchesana, 601
70023 - Gioia del Colle (Bari)
P.IVA 06340640728



MONTEVELLA - 36 MESI SPUMANTE ROSÉ IGT PUGLIA BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO 2017

VARIETA': Blend di uve autoctone a bacca rossa tra cui Aglianico, Bombino nero, Negroamaro, Nero di Troia e Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE: Contrada "Montevella" situata nel territorio di Acquaviva delle Fonti

TIPO DI TERRENO: Terreno profondo composto da limo e argille chiare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VENDEMMIA: Raccolta a mano, in cassetta nell'ultima settimana di agosto/prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve con breve macerazione in pressa, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

SPUMANTIZZAZIONE: Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno **36 mesi**

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Luminoso rosa corallo ravvivato da copioso perlage. Al naso intensi effluvi di petalo di rosa, lampone e ciliegia uniti a sentori di pompelmo rosa, su sfondo di pasticceria. Sorso pieno, rotondo, con effervescenza carezzevole e finale sapido impreziosito da echi agrumati.

ABBINAMENTI:

Da tutto pasto, predilige salumi, formaggi semistagionati, parmigiana di melanzane, zuppe di pesce o di legumi, pasta al pomodoro e carni bianche.

