

SPUMANTE BRUT ROSÈ

AUS ROTEN TRAUBEN MÉTHODE CHARMAT

ROSATO IGT PUGLIA - BIO



REBSORTE: 100% Primitivo

HERKUNFTSGEBIET: Weinberg Conetto,
Acquaviva delle Fonti

BODENTYP: rotfarbiger Eisenboden, mit
darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 70 HL

TRAUBENLESE: Mechanische Ernte während
der ersten Septemberwoche

VINIFIKATION: Weiche Pressung und kurze
Mazeration für 2 Stunden in der Presse. Gärung
des Mostes in geschlossenem Behälter für
mindestens 10 Tage bei 13°. Reifung für 6 Monate
auf der Hefe

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 10 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Leuchtendes Korall-Rose mit
moussierende Perlage

NASE: Köstlicher Duft von Erdbeere, Kirsche,
Rosenblatt und Mandarine

GAUMEN: Voller Schluck, mit reinen salzigen
noten; balanciert und ausgewogen, mit
angenehmen Geschmack im finale

ABSTIMMUNGEN: Wurstwaren, Halbreifekäse,
Vorspeisen mit Tomatensauce, Fischsuppe,
weißes Fleisch