

SPUMANTE BRUT ROSÈ

da uve a bacca rossa Metodo Charmat

ROSATO IGT PUGLIA BIO



VARIETÀ: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Conetto,
Acquaviva delle Fonti

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso con
uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

VITI PER ETTARO: 4300

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve
nella prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve con
breve macerazione di 2 ore in pressa. Fermentazione
in autoclave per almeno 10 giorni ad una temperatura
di 13° C. Permanenza sui lieviti di 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 GR/LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Rosa corallo brillante con frenetico perlage

PROFUMO: Delizioso profumo di fragola, ciliegia,
petalo di rose e mandarino

GUSTO: Sorso pieno, ravvivato da netta sapidità,
accattivante e coerente, con tocco piacevolmente
amarognolo in chiusura

ABBINAMENTO: Salumi, formaggi semi stagionati,
primi piatti con sugo di pomodoro, zuppe di pesce,
carni bianche