



SPUMANTE BRUT "A"

Rosato IGT Puglia - BIO
METODO CHARMAT

VARIETÀ: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Conetto,
Acquaviva delle Fonti

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve
nell'ultima settimana di Agosto

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

PRESA DI SPUMA: In autoclave a bassa temperatura.
Permanenza sui lieviti per 3 mesi.
Affinamento in bottiglia per almeno un mese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Rosa corallo brillante con frenetico perlage

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

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

ABBINAMENTI: Salumi, formaggi semi stagionati,
primi piatti con sugo di pomodoro, zuppe di pesce,
arni bianche

