



MONTEVELLA

Vino Spumante di qualità - Rosato Brut - Bio
METODO CLASSICO MILLESIMATO

VARIETÀ: Blend di uve autoctone a bacca rossa tra cui Aglianico, 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

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 60 q.li

VENDEMMIA: Raccolta a mano, in cassetta nell'ultima settimana di Agosto/prima settimana di Settembre

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

PRESA DI SPUMA: Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento a contatto con i lieviti per 24-36-48 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Luminoso rosa corallo ravvivato da copioso perlage

PROFUMO: Al naso intensi effluvi di petalo di rosa, lampone e ciliegia uniti a sentori di pompelmo rosa, su sfondo di pasticceria

GUSTO: 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