

Ita

Spumanti Sparkling



SPUMANTE “A” ROSATO IGT PUGLIA ROSATO BRUT - BIO METODO CHARMAT

.....
VARIETÀ: 100% PRIMITIVO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO CONETTO,
ACQUAVIVA DELLE FONTI

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO
CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA
CALCAREA

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 AMAROGLIOLO IN CHIUSURA

ABBINAMENTI: SALUMI, FORMAGGI SEMI STAGIONATI,
PRIMI PIATTI CON SUGO DI POMODORO, ZUPPE DI
PESCE, CARNI BIANCHE

Eng

Spumanti Sparkling



SPARKLING “A” ROSÈ IGT PUGLIA ROSATO BRUT - ORGANIC CHARMAT METHOD

.....
GRAPES: PRIMITIVO 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARD ‘CONETTO’, IN
ACQUAVIVA DELLE FONTI, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN
UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: SPUR-PRUNED CORDON

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 8 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE LAST
WEEK OF AUGUST

VINIFICATION: SOFT PRESSING OF THE GRAPES.
FIRST ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL
TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE

SECOND FERMENTATION: IN SEALED TANKS AT A LOW
TEMPERATURE. LEFT IN CONTACT WITH THE YEAST
FOR THREE MONTHS IN THE TANK. REFINEMENT IN
THE BOTTLE FOR AT LEAST ONE MONTH

TASTING NOTES

SIGHT: BRILLIANT CORAL PINK WITH FRENZIED
PERLAGE

NOSE: DELICIOUS PERFUMES OF STRAWBERRY, CHERRY,
ROSE PETAL AND MANDARIN

PALATE: FULL SIP, ENHANCED BY A SALINE
CHARACTER; CHARMING AND COHERENT, WITH A
PLEASANT BITTERNESS IN THE END

FOOD PAIRING: COLD CUTS, SEMI MATURE CHEESES,
PASTA DISHES WITH TOMATO, FISH AND WHITE MEAT