

Spumanti Sparkling



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 EFFERESCENZA 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

Spumanti Sparkling



MONTEVELLA SPARKLING WINE ROSÉ BRUT - ORGANIC TRADITIONAL METHOD

GRAPES: BLEND OF INDIGENOUS RED GRAPES INCLUDING AGLIANICO, NEGROAMARO, NERO DI TROIA AND PRIMITIVO

PRODUCTION AREA: VINEYARD 'MONTEVELLA', IN ACQUAVIVA DELLE FONTI, PUGLIA

SOIL: DEEP SILTY CLAY LOAM

VINE-TRAINING SYSTEM: SPUR-PRUNED CORDON

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 6 TONS

HARVEST: HAND HARVEST IN BOXES, DURING THE LAST WEEK OF AUGUST / FIRST WEEK OF SEPTEMBER

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

SECOND FERMENTATION: IN THE BOTTLE, LEFT TO REFINE IN CONTACT WITH THE YEAST FOR 24-36-48 MONTHS

TASTING NOTES

SIGHT: BRIGHT CORAL PINK COLOUR REVIVED BY COPIOUS PERLAGE

NOSE: INTENSE EFFUSION OF ROSE PETALS, RASPBERRY AND CHERRY, COMBINED WITH FLAVOURS OF PINK GRAPEFRUIT, SET ON A BACKGROUND OF PASTRY

PALATE: FULL, ROUND SIP WITH FINE BUBBLES AND A SALINE FINISH, ENRICHED BY CITRUS ECHOES

FOOD PAIRING: FOR DURING THE WHOLE MEAL, BUT FAVOURING COLD CUTS AND SEMI MATURE CHEESES, AUBERGINE PARMIGIANA, FISH, LEGUMES, TOMATO PASTA AND WHITE MEATS