

Donna Lisetta Spumante Brut Rosé

Spumante brillante dal colore rosa tenue, perlage fine e persistente. Al naso piacevoli sentori di frutti di bosco e frutta matura che lo rendono elegante e fresco al palato. Ottimo come aperitivo e con piatti a base di frutti di mare.

UVE: Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 4000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni

VENDEMMIA: terza decade di agosto

RESA PER HA: 70 q. li

SPUMANTIZZAZIONE: charmat lungo (9 mesi)

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



GLI SPUMANTI

Sparkling wine of a brilliant soft pink colour, fine and persistent perlage. The nose has nice hints of blackcurrant and ripe fruit that make it elegant and fresh to the palate. Very good as aperitif and with sea-food dishes.

GRAPES: Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 4000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years

HARVEST: third decade of August

YIELD PER HA: 7 tonnes

REFERMENTATION: long charmat (9 months)

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C