

Spumante brillante dal colore rosa tenue “velo di cipolla”, perlage a grana fine e persistente. Il profumo è ricco e intenso con note di petali di rosa. Il gusto è particolarmente morbido ed elegante arricchito da una piacevole freschezza. Perfetto come aperitivo e con piatti a base di frutti di mare, ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

UVE: Negroamaro

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 4000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni

VENDEMMIA: seconda decade di agosto

RESA PER HA: 70 q.li

VINIFICAZIONE: le uve raccolte in cassette vengono lavorate integre direttamente in pressa. Dopo una breve macerazione a freddo prefermentativa avviene la pressatura soffice, seguita da 25 giorni di fermentazione alcolica a 13°C.

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo Classico: il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia per circa 2 mesi, ai quali seguono 30 mesi di affinamento sui lieviti.

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



Sparkling brilliant wine of a light pink colour called “onion peel”, with a fine e persistent perlage. The nose is rich and intense with hints of blueberry, redcurrant and rose petals. To the palate it is smooth and elegant enriched by a nice freshness. Perfect as aperitif and with shellfish, nice also with medium aged chesees.

GRAPES: Negroamaro

SOIL: clay-muddy

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

VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years

HARVEST: second decade of August

YIELD PER HA: 7 tonnes

VINIFICATION: the grapes are harvested and put, uncrushed, into the press. After a short prefermentative cold maceration, a soft pressing takes place, followed by an alcoholic fermentation of 25 days at 13°C.

REFERMENTATION: “Metodo Classico” the base wine ferments in bottle for about 2 months, followed by a refinement “sur lie” for about 30 months.

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C