

Vino spumante di qualità metodo classico

## Brut rosé

**Vitigni:** Negroamaro 80%, Chardonnay 20%

**Sistema di allevamento:** tendone per il Negroamaro, spalliera a cordone speronato per lo Chardonnay.

**Tipologia del terreno:** medio impasto, tendenzialmente sabbioso, con sostrato calcareo; 100 mt. slm.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di agosto per lo Chardonnay; ultima decade di agosto per il Negroamaro.

**Vinificazione:** Lavorazione in rosato del Negroamaro. Pressatura soffice; prima fermentazione di 20 gg. in acciaio; affinamento per 6 mesi in acciaio; rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico; affinamento e permanenza sui lieviti per minimo 24 mesi; dégorgement con aggiunta di sciroppo di dosaggio. Riposo in bottiglia per 4 mesi prima della vendita.

**Gradazione alcolica:** 12.5 % vol

**Bicchieri ideale:** Ballon flute

**Temperatura di servizio:** 5 - 6°

**Abbinamenti consigliati:** Sushi e sashimi, carpaccio di manzo con rucola e grana, baccalà mantecato, tagliolini al nero di seppia.



### ENG

**Typology:** Traditional method sparkling wine, Brut rosé.

**Grape Varieties:** Negroamaro 80%, Chardonnay 20%

**Training system:** tendone (marquee) Negroamaro; cordon-trained, Chardonnay.

**Soil type:** medium – textured soil, sandy loam with calcareous substrate. 100 metres asl.

**Vinification:** Rosé method winemaking. Short prefermentative cold maceration with grapeskin contact; soft pressing; after first fermenting in steel for 20 days, the wine is also refined in steel tanks for a further 6 months.

The base wine is then bottled to undergo the refermentation process and sits on the lees for at least 24 months. The disgorgement is carried out with the addition of expedition liqueur.

Maturation in bottle for 4 months before sale.

**ABV:** 12,50%

**Glass:** Ballon Flute

**Best served:** 5 - 6°

**Suggested pairings:** Sushi and sashimi, beef carpaccio with rucola and grana cheese, creamed salted cod, tagliolini with cuttlefish ink.

