

Vino bianco frizzante "col fondo", rifermentato naturalmente in bottiglia.

Capuverde

Vitigni: Negroamaro in purezza.

Vendemmia: 2021

Sistema di allevamento: tendone.

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto.

Vinificazione: le uve di Negroamaro sono vinificate in bianco, con immediata separazione delle vinacce dal pigiato. Alla pressatura soffice e alla rapida decantazione statica a freddo, segue la prima fermentazione di 20 gg. in acciaio ed un ulteriore affinamento di 6 mesi in acciaio.

Infine, al vino base viene aggiunto il liquore di tiraggio che avvia la seconda fermentazione naturale in bottiglia e la presa di spuma.

Affinamento in bottiglia sur-lie per minimo 10 mesi prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 11,5 %

Bicchiere ideale: Ballon flute

Temperatura di servizio: 8 - 9°

Mescita: con la bottiglia messa a riposo in posizione verticale, il vino è servito cristallino e i sedimenti dei lieviti rimangono sul fondo della stessa.

Abbinamenti consigliati: Impepata di cozze, tempura di gamberi, salatini di frolla con mousse di mortadella, nuggets di pollo.



ENG

Typology: White Semi-sparkling wine, sur lie, naturally refermented in bottle.

Vintage: 2021

Grape Varieties: Negroamaro

Training system: marquee

Grape harvest time: White vinification of Negroamaro grapes. Prompt separation of the marc from the must; soft pressing and static cold settling. First fermentation of 20 days in steel and a further refinement of 6 months in steel tanks.

Adding the liqueur de tirage to the base wine starts the second fermentation in bottle that makes the characteristic bubbles.

Refinement on lees for at least 10 months before release.

ABV: 12.5%

Glass: Ballon Flute

Best served: 8 - 9°

Pouring: with the bottle stored in a vertical position, the wine is served clear and the sediments of the yeasts remain on the bottom.

Suggested pairings: Peppered mussels, prawn tempura, shortbread savouries with mortadella mousse, chicken nuggets.

