

Vino spumante di qualità metodo classico

Dosaggio Zero 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. Riposo in bottiglia per 4 mesi prima della vendita.

Gradazione alcolica: 12.5 % vol

Bicchieri ideali: Ballon flute

Temperatura di servizio: 5 - 6°

Abbinamenti consigliati: Risotto alla pescatora, tartarre di tonno, paella, pollo alle mandorle e curcuma.



ENG

Typology: Traditional method sparkling wine, "Zero Dosage" rosé

Grape Varieties: Negroamaro 80% and 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. Maturation in bottle for 4 months after the disgorgement.

ABV: 12.5%

Glass: Ballon Flute

Best served: 5- 6°

Suggested pairings: Risotto alla pescatora, tuna tartarre, paella, chicken with almonds and turmeric.

