

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 ideale:** 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.

