

ROSAROSE BLANC

Spumante

Dalle uve di Negroamaro vinificato in bianco ed elaborato con il Metodo Charmat nasce il ROSAROSE BLANC, uno spumante dalla piacevole bevibilità, ricco di profumi che ricordano il Salento, con la freschezza ed emozione che trasmettono le bollicine. La nostra alternativa locale ad altri spumanti più rinomati è ideale per abbinare con i piatti della tradizione pugliese, principalmente quelli a base di pesce e crostacei.

VITIGNO: Negroamaro

TIPOLOGIA: Spumante Bianco Brut

ZONA DI PRODUZIONE: zona rurale di San Donaci, provincia di Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera, con potatura a cordone speronato

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: l'uva viene raccolta alle prime ore dell'alba della seconda decade di agosto, quando ancora non è del tutto matura; i grappoli sono inviati rapidamente in cantina dove vengono diraspati.

VINIFICAZIONE: Il pigiato si raffredda a 12-14 °C e inviato in pressa pneumatica. Si procede quindi alla pigiatura e alla pulizia del mosto tramite una decantazione statica che dura 18-24 ore. La fermentazione alcolica dura 10-12 giorni a temperatura controllata di 15-16 °C. Quasi immediatamente dopo aver finito la fermentazione si effettua la filtrazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

APPORTO CALORICO: 87,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino brillante, ottima persistenza e perlage prolungato; nitidi aromi di fiori bianchi e agrumi, con alcune note di pesca e frutti tropicali; in bocca è fresco e morbido, ben equilibrato. Lungo e piacevole finale.

SERVIZIO: 6-8 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti e piatti a base di formaggi freschi, verdure, pesce e crostacei, pietanze con salse cremose e delicate; pasticceria secca, dolci cremosi, cheesecake.

