

# ROSAROSE ROSÈ

## Spumante



Le bollicine salentine, prodotte tramite il Metodo Charmat a partire dal vitigno principe dell'enologia del Salento, il Negroamaro, sono la risposta perfetta ad altri più noti spumanti italiani. Si tratta di un prodotto piacevole e versatile, che si presta al consumo non solo nelle tradizionali occasioni di festa, ma in qualunque momento di convivialità e in abbinamento a numerose pietanze, specialmente quelle derivate dalla tradizione pugliese. È un vino che viene dal mare, e si sente.

**VITIGNO:** Negroamaro

**TIPOLOGIA:** Spumante Rosato 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:** 11,5%

**APPORTO CALORICO:** 80,5 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosa pallido, perlage fine e persistente; delicato profumo di frutti di bosco, fragola e lampone; molto fresco in bocca, con la giusta acidità che bilancia il suo gusto sapido e morbido. Finale lungo e fresco di frutti rossi.

**SERVIZIO:** 6-8 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** antipasti di pesce, salumeria poco stagionata, pasta con frutti di mare, crostacei, carni bianche, verdure locali, frisa salentina; dolci, pasticceria secca e preparati cremosi e di buona acidità, come torte e cheesecake.

