

Classificazione: Vino Spumante Rosè Brut
Varietà: DA UVE BIOLOGICHE
di SUSUMANIELLO

Annata: 2016

Luogo di produzione: Agro di Cutrofiano

Tipologia Terreno: Sabbioso, limoso, argilloso

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Resa x ettaro: 80 q

Resa uva in vino: 60%

Vinificazione: dalla prima naturale spremitura delle uve si ottiene il mosto detto in Salento LACRIMA, questo è messo a fermentare a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Successivamente viene spumantizzato in autoclave (metodo Martinotti) alla temperatura di 15°/16°C per almeno 5 mesi

Fermentazione alcolica: In acciaio inox circa 20gg

Affinamento: In bottiglia

Gradazione alcolica: 12%

Tipologia bottiglia: Borgognotta 75 cl

Imballaggio: CT da 6 bt x 75cl / 6 bt x 150 cl

Temperatura di servizio: 7°C - 9°C (44,6°F - 48,2°F)

Accostamenti Ottimo come aperitivo, con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce.

