



L'Astore Brut

Classificazione: Salento IGP Spumante Rosato Brut
Biologico

Varietà: Susumaniello

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecìa Salentina)

Tipologia di terreno: Terra rossa, limoso, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Resa uva in vino media per ettaro: 50-55 hl

Vinificazione: Acciaio inox e rifermentazione per 6 mesi con metodo Charmant Martinotti

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 6-8°C

Note sensoriali

Rosa tenue. Sentori di rosa, lampone, gelso e fragoline di bosco; note agrumate. Morbido, fresco e persistente al palato.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e accompagnatore per i frutti di mare. Ideale anche a tutto pasto con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce.