

ROSATO SPUMANTE EXTRA DRY



Denominazione **ROSATO SPUMANTE EXTRA DRY**

Descrizione *Metodo Charmat (Martinotti) ottenuto dalle migliori selezioni di uve aglianico. Una scelta invincibile per assicurare delle bollicine spettacolari e affascinanti.*

Andamento climatico *La campagna viticola 2015 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature molto elevate e da una scarsa piovosità. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, in particolare dell'uva aglianico, il che ha fatto sì di scommettere in un nuova forma di bollicine, il rosato che ne rappresenta l'espressione più elegante, fine e femminile.*

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza **Guardia Sanframondi (BN)**

Vigneti *Di proprietà 300 metri di altitudine
Resa per ettaro: 70 q/Ha
Età media delle viti: 15 anni
Densità ceppi: 4.000 ceppi*

NOTE TECNICHE

Varietà **100% Aglianico**

Grado Alcolico **12%**

Affinamento **4 mesi in autoclave di acciaio inox**

Temperatura di servizio **6/8° C**

Epoca vendemmia **Metà ottobre**

Formati disponibili **750 ml**

Note Organolettiche *colore rosa intenso con riflessi violacei. I profumi sono delicati, con sentori freschi, fragranti di piccoli frutti rossi, ma anche floreali di bella piacevolezza. In bocca è delicato, morbido ed equilibrato, di gradevole freschezza e scorrevolezza.*

Abbinamento *Ottimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti con crostacei e piatti di pesce in genere, carni bianche, salumi e formaggi freschi*