



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Vino Spumante Extra Dry

Tipologia Vino Spumante Bianco

Denominazione Vino Spumante Extra Dry

Vitigni A bacca bianca tipici del Salento

Zona di produzione

Salento, Puglia. L'altitudine è di circa 100 m sul livello del mare; il clima è caratterizzato da alte temperature durante l'anno, rare precipitazioni e forte escursione termica. Terreno misto, tendente al calcareo

Coltivazione Guyot, 4.000 viti per ettaro

Epoca di vendemmia

Per preservare l'acidità, le uve vengono raccolte all'inizio del mese di agosto, manualmente e nelle prime ore del mattino

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono pressate sofficientemente, e la prima frazione di mosto fiore viene fermentata a bassa temperatura. La presa di spuma avviene in autoclave, dove il vino rimane per circa un mese sui propri lieviti. Successivo affinamento in bottiglia a temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini; perlage fine e persistente. Intenso e fragrante all'olfatto; si percepiscono fini note floreali, frutta a polpa gialla ed esotica, unita a tocchi di macchia mediterranea. Armonico ed elegante al palato, cattura con una buona morbidezza sostenuta da un sorso vivace e fresco

Abbinamenti

Ideale con la cucina di mare, aperitivi ed antipasti leggeri a base di pesce o verdure

Temperatura di servizio

6°C