

# NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

## Vino Spumante Extra Dry Rosé



**Tipologia** Vino Spumante Rosato

**Denominazione** Vino Spumante Extra Dry

**Vitigni** A bacca rossa 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 a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

**Coltivazione** Spalliera, 4.500 viti per ettaro

### **Epoca di vendemmia**

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

### **Vinificazione e affinamento**

Le uve vengono pressate sofficemente, 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 rosa tenue brillante con lievi sfumature buccia di cipolla; perlage fine e persistente. Al naso risaltano note agrumate oltre che di piccoli frutti rossi fragranti. Sorso pieno, abbastanza asciutto, intenso e di spiccata e stuzzicante freschezza

### **Abbinamenti**

Ideale con la cucina di mare, aperitivi ed antipasti a base di pesce o verdure anche lievemente strutturati

**Temperatura di servizio** 6°C