

# Spumante - Pas Dosè - Millesimato - 12 mesi



## ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

## DENOMINAZIONE

VINO SPUMANTE DI QUALITA' MILLESIMATO 2023

## TIPO TERRENO

Suoli dalla Tinta molto Rossa Ricchi di Ossi di Ferro  
Giacenti su Roccia Calcarea

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

## RESA Q.LI PER ETTARO

Sino a 80 Q.li circa

## VITIGNI UTILIZZATI

Fiano

## CLIMA

Inverni Miti ed Estati molto Asciutte

## VENDEMMIA

Manuale in Cassetta

## TECNICA VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice in modo da ottenere solamente il mosto fiore. Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinamento per circa 3 mesi con PERIODICI battonage. Seconda fermentazione in bottiglia e conseguente affinamento per 2 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente

## AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio - 12 mesi in bottiglia

## COLORE

colore giallo paglierino con riflessi dorati, accompagnato da un perlage fine e persistente

## PROFUMO

Bouquet con note di frutta a polpa bianca, tarassaco e fiori essiccati

## GUSTO

Al palato, questo spumante rivela una struttura equilibrata e una piacevole freschezza, con un finale lungo e persistente

## TENORE ALCOLICO

12,5 %Vol

## ABBINAMENTO AI CIBI

Scaglie di parmigiano reggiano, plateau di frutti di mare, antipasti di pesce e frittura.

## TEMPERATURA SERVIZIO

6-8 °C

## ENOLOGO

Teodosio D'Apolito