

Spumante - Pas Dosè - Millesimato - 24 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 - 24 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