



AMALUNA

VINO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY

UVE

Negroamaro

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto a bassa resa per ettaro allevati a cordone speronato e guyot

TERRENO

Franco-argilloso, calcareo, poco profondo e caratterizzato da pietrisco

VENDEMMIA

Inizio agosto

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte prematuramente per preservare l'acidità, dopo una prima fermentazione in acciaio la presa di spuma avviene in autoclavi coibentate a temperatura controllata 14/16°C per circa 30 giorni

AFFINAMENTO

Acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color paglierino luminoso con elegante perlage. Accattivante il profumo, con sentori di frutta tropicale, scorza di agrumi e fiori bianchi. Il sorso è piacevolmente morbido e suadente, caratterizzato dalla grande freschezza, di buona persistenza in bocca

ABBINAMENTI

Perfetto per qualsiasi aperitivo; crudi di mare; piatti fusion

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 11% vol.



GRAPES

Negroamaro

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants located in Brindisi, Lecce and Taranto provinces. Low yield per hectare, they are raised with cordon trained spurred pruned and guyot systems

TERROIR

Clayey, calcareous, shallow and composed of gravel

HARVEST

Early august

PRODUCTIVE PROCESS

the grapes are harvested prematurely in order to preserve the acidity. After a first fermentation in steel, the second fermentation takes place in insulated autoclaves at a controlled temperature of 14/16 °C, for about 30 days

AGING PROCESS

Steel and bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Bright straw color with elegant perlage. Captivating scent, with hints of tropical fruit, citrus peel and white flowers. The sip is pleasantly soft and persuasive, characterized by great freshness, with good persistence in the mouth

FOOD PAIRING

Perfect for any aperitif; raw seafood; fusion dishes

SERVICE TEMPERATURES 6/8°C

ALCOHOLIC STRENGTH 11% vol.