



MELAROSA

VINO SPUMANTE ROSATO 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.

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

Un metodo Charmat, ottenuto da uve Negramaro in purezza, che dimostra mirabilmente la versatilità di questo vitigno. Rosa antico scintillante con sottile e persistente perlage. A dominare l'olfatto sono i profumi di piccoli frutti rossi freschi, fragoline e lamponi, petali di rosa e soffi iodati. Il sorso è piacevole, immediato, dal perfetto equilibrio tra morbidezza e freschezza. Finale di bocca, tanto gradevole quanto persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto per qualsiasi aperitivo; gamberi e scampi; piatti fusion; tempura di gamberi e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 11,5% vol.



GRAPES

Negroamaro

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants located in Brindisi, Lecce and Taranto provinces

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

A Charmat Method, obtained from 100% Negroamaro grapes, which admirably demonstrates the versatility of this vine. Sparkling shining antique pink with subtle and persistent perlage. The nose is full of aromas of small fresh red fruits, strawberries and raspberries, rose petals and iodized blows. The sip is pleasant, immediate, with a perfect balance between softness and freshness. Very pleasant finish

FOOD PAIRING

Perfect for any aperitif; prawns and scampi; fusion dishes; shrimps and vegetables tempura

SERVICE TEMPERATURES 6/8°C

ALCOHOLIC STRENGTH 11,5% vol.