

I FRIZZANTI

MAREMOSSO ROSÈ

MAREMOSSO

Puglia IGT

Rosè frizzante

vitigni utilizzati:

Bombino nero

zona ubicazione vigneti:

Puglia – colline dell'area nord barese

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo – argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

controspalliera cordone speronato

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

vendemmia:

1 ^ decade di ottobre

vinificazione:

pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata

affinamento:

acciaio 4 mesi - bottiglia

alcol svolto:

11,0% vol

colore:

vino dal colore rosa con riflessi violacei appena accennati

profumo:

bouquet fruttato

sapore:

gusto pieno, rotondo con sentori di frutti esotici, piacevolmente equilibrato

abbinamenti:

ottimo vino da tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche, formaggi delicati, pizza

temperatura di servizio:

8° - 10°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

