

PAPAVERO ROSA

SALENTO NEGROAMARO ROSE'
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

SPUMANTE EXTRA DRY



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

13°

LINEA

NOBILI



Vino monovitigno ottenuto da uve Negroamaro coltivate a spalliera nella piana di Manduria, caratterizzato da una fermentazione alcolica in tini di acciaio, nella quale le bucce permangono con il mosto per una sola notte, per poi essere separate e finire la fermentazione lentamente e a temperatura rigorosamente termocostituita in silos d'acciaio. Successivamente viene travasato in autoclave per circa 90 gg per il processo di spumantizzazione. Alla vista presenta una nota brillante con riflessi che richiamano il rosa tipico del papavero caratterizzante le distese della piana di Manduria dove viene prodotto. Al naso si esprime con toni di ribes, lampone e ciliegia, seguiti da cenni di agrumi. Al palato si rivela croccante, fresco ed energetico. Equilibrato. Ottimo in abbinamento alle carni bianche, è ideale anche per accompagnare antipasti e secondi di pesce, primi non elaborati, e risotti con pomodoro. Ottimo con aperitivi e con la pizza.



Vitigno:
Negroamaro



Vinificazione:
Fermentazione alcolica in tini di acciaio, con affinamento successivo in silos d'acciaio. Successivamente travasato in autoclave per 90 gg per la spumantizzazione



Bouquet:
Toni di ribes, lampone e ciliegia, seguiti da cenni di agrumi.



Abbinamenti:
Carni bianche, ideale anche per accompagnare antipasti e secondi di pesce, primi non elaborati, e risotti con pomodoro. Ottimo con la pizza.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosa



Gusto:
Al palato si rivela croccante, fresco ed energetico. Equilibrato.



Temperatura di servizio:
10 - 12 °C



Grape variety:
Negroamaro



Vinification:
Alcoholic fermentation in steel vats, with subsequent aging in steel silos. Subsequently decanted in autoclave for 90 days for the sparkling wine



Bouquet:
Tones of redcurrant, raspberry and cherry, followed by hints of citrus



Pairing:
White meats, also ideal with fish starters and main courses, quite simple pasta dishes and tomato risotto. Excellent with pizza.



Production zone:
Manduria



Colour:
Pink



Palate:
Crisp, fresh and dynamic on the palate. Balanced.



Serving temperature:
10 - 12 °C