



MASCA DEL TACCO



RO'SI

VINO SPUMANTE ROSATO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Susumaniello.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e guyot.

SUOLO

Terreni rossi ricchi di ferro su fondo calcareo fortemente influenzati dai venti marini.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto con la pratica del salasso, fermenta in acciaio a bassa temperatura. Il prodotto viene pulito e filtrato quanto prima nell'intento di preservare nel maggior modo possibile gli aromi primari dell'uva dopodiché avviene la rifermentazione in autoclave, dove la base spumante è sottoposta ad una seconda fermentazione, ed esprime il massimo del suo potenziale dal punto di vista dell'aromaticità derivante dalle uve stesse.

ANALISI SENSORIALE

Rosa corallo brillante e intenso al naso di piccoli frutti rossi di bosco, fiori rosa ed erbe aromatiche mediterranee. Sorso fresco, sapido, dalla bollicina cremosa, di piacevolissima beva ed ottima persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

11,50 - 12%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti di media struttura, carni bianche, pesce al forno con pomodori Pachino, baccalà al sugo, formaggi freschi e di media stagionatura o su spaghetti pomodoro e basilico.