

COLLEZIONE 24 BRUT ROSÉ



Negroamaro Rosato Salento IGT · Metodo Classico

Vino Spumante di qualità

VENDEMMIA 2018

Una sfida nella elaborazione di questo Negroamaro in purezza, ottenuto da vigne vecchie ma raccolto precocemente. Svinatura parziale delle uve e brevissimo il tempo a contatto con le bucce, solo qualche ora di macerazione per donare al mosto la giusta essenza aromatica. Perlage fine e armonioso, l'aspetto è affascinante con il suo rosa ramato tenue, altra espressione del generoso e nobile vitigno Negroamaro.

Zona di produzione Nardò · Lecce

Clima Tipico Mediterraneo, caldo e arido

Terreno Livello con degrado verso il mare. Silico-argillo-calcareo del tipo pleistocenico, compatto e arido, dotato di ottima fertilità.

Altitudine 30 metri s.l.m.

Varietà delle uve Negroamaro 100%

Sistema di allevamento Alberello Pugliese

Resa per ettaro produzione media di 7.000 kg di uva con una resa in vino del 45%

Età media delle viti 50 anni circa

Vendemmia Metà agosto

Tipo di vendemmia Uve raccolte a mano in piccole cassette

Vinificazione Vinificatori in acciaio inox - Temp. controllata

Tiraggio Febbraio 2019

Sboccatura Marzo 2021

Rifermentazione In bottiglia sui lieviti per 24 mesi

Dosaggio alla sboccatura Zuccheri pari a 0 grammi/litro

Alcol 12,5%

Acidità totale 7,22 grammi/litro

Acidità volatile 0,36 grammi/litro

Ph 3,15

Servizio Temperatura 8° · 10° C



art collection

SCHOLA SARMENTI