



# SAN MARZANO

## Liboll Rosé

SPUMANTE EXTRA DRY



**Tipologia:** Vino Spumante Rosato

**Vitigni:** A bacca rossa tipici del Salento

**Denominazione:** Vino Spumante Extra Dry

**Coltivazione:** Spalliera

**Densità d'impianto:** 4.500 viti per ettaro

**Zona produzione:** San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

**Terreno:** A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

**Vendemmia:** Ultima settimana di agosto, manuale e mattutina, leggermente anticipata al fine di preservare l'acidità

**Vinificazione:** Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solamente la prima frazione di mosto fiore (55%) che, di seguito, viene fermentato a bassa temperatura. Il vino ottenuto viene ulteriormente elaborato in autoclave con metodo di spumantizzazione "Charmat"

**Affinamento:** Dopo la presa di spuma rimane per circa un mese in autoclave sui propri lieviti, successivamente in bottiglia a temperatura controllata

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosa tenue brillante con sfumature buccia di cipolla; perlage fine e persistente. Al naso risaltano note floreali di zagare e fruttate di pompelmo rosa e melagrana; bouquet nel complesso fine ed elegante. Al palato è abbastanza pieno, intenso, di spiccata freschezza e sapidità con un finale asciutto. Il retrolfatto avvolge con sensazioni di macchia mediterranea

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri, primi e secondi piatti di mare mediamente strutturati

**Servire a:** 6°C

WINE SHARING BEAUTY

