

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

