cantine
SANPANCRAZIO

Il Cavaliere Rosè

~ Spumante
Salento Indicazione Geografica Protetta

12% vol | 75 cl | * 6-8°C

Zona di produzione: Salento, Puglia
Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea
Altitudine: 65 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera bassa (4.600 ceppi per ettaro)
Età dei vigneti: 20 anni
Vitigno: 100% Negroamaro
Epoca di vendemmia: primi giorni di Settembre
Resa per ettaro: 90 q.li

Charmat Method: pressatura soffice delle uve e fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox. Dopo avviene una seconda fermentazione in autoclave per 3/4 mesi circa
Colore: rosa brillante, perlage fine ed elegante
Olfatto: profumo fine, floreale, dalle classiche note di fragolina di bosco e lampone
Gusto: secco con eccellente acidità
Temperatura di servizio: 6°-8°C
Gradazione alcolica: 12% vol
Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo e con gli antipasti. Si sposa bene con frutti di mare e piatti a base di pesce

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it