

METODO CLASSICO

SUMARÉ 60 MESI

IGT SALENTO



TIPOLOGIA Vino spumante rosè brut nature · IGT Salento

VITIGNO Susumaniello

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

DATI ANALITICI pH 3,05 · acidità totale 6,50 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 6.000

ANNO DI IMPIANTO 2004

RESA PER ETTARO 70 quintali

VENDEMMIA A mano, in cassetta nei primi giorni di settembre

FERMENTAZIONE PRIMARIA Tra i 16-18°C

in serbatoi d'acciaio

SPUMANTIZZAZIONE In bottiglia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI Almeno 60 mesi

PRODUZIONE ANNATA 1200 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C

CALICE CONSIGLIATO Flûte

COLORE Rosa salmone intenso con perlage molto fine e persistente.

OLFATTO Sentori floreali e fruttati, a cui si aggiungono eleganti note speziate, fragranti e di frutta secca.

PALATO Molto intenso e persistente, dalla spiccata acidità.

CARATTERISTICHE La sosta sui lieviti per 60 mesi rende questo spumante un metodo classico complesso e unico nel suo genere.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Il lungo affinamento e la sua impareggiabile armonia ne fanno un vino adatto a tutte le circostanze.