



## **CLASSE 69 SPUMANTE BRUT ROSÈ**

Denominazione: **Classe 60nove Rosè Brut**

Zona di produzione: **Brindisi**

Tipo di terreno: **Medio impasto**

Vitigni: **Negroamaro 100%**

Gradazione alcolica: **11,5 vol.**

Altitudine: **10 / 20 m. s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Sistema di allevamento: **Spalliera**

Provenienza delle uve: **10 / 20 anni**

Produzione per ettaro: **HA 60 / 70 Q.li**

Tipo di raccolta: **Manuale – Prima decade di Settembre.**

**Vinificazione e affinamento:**

*Dopo calpestio e diraspatura soffice delle uve Negroamaro selezionati, segue una fermentazione a temperatura controllata per 10 a 12 giorni in silos di acciaio inox. Dopo filtrazione, il vino viene lasciato riposare e poi trattati in autoclave per il processo produttivo dello spumante.*

#### **SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore: **rosa brillante.**

Olfatto: **Inconfondibile aroma fruttato con gusto fresco e deciso di bacche rosse.**

Palato: **fresco ed equilibrato.**

#### **SCHEDA DI SERVIZIO**

Temperatura di servizio ideale: **Servire a 7-8 °C.**

Abbinamenti: **un connubio ideale per antipasti e piatti a base di pesce.**