



l'archetipo

PRODOTTI DA AGRICOLTURA SINERGICA

SUSUMANIELLO SPUMANTE ROSE' BRUT, MILLESIMATO

Coltivazione agricola sinergica

Denominazione: IGP Salento Rosato, Vino Spumante di Qualità.

Vitigno: Susumaniello 100% (vitigno autoctono pugliese).

Tipologia di terreno: arenaria e pelite con notevole presenza di ghiaia, sabbia e ciottoli di piccole dimensioni, e buona presenza di Humus.

Forma di allevamento: "Controspalliera Libera" in onore di un libro di Rudolf Steiner dal titolo "Filosofia della Libertà".

Superficie del vigneto: 2 ettari condotti con i criteri dell'Agricoltura Sinergica e certificazione biologica ICEA.

Densità piante per ettaro: 4'545 piante per ettaro.

Età media viti: 7 anni.

Resa per ettaro: 70 q.li/ha.

Vendemmia: raccolta manuale, prima settimana di settembre.

Gradazione alcolica: 11% vol.



In cantina, metodo Ancestrale

Vinificazione (metodo ancestrale di spumantizzazione): dopo pigia-diraspatura e pressatura soffice, il mosto in presenza delle bucce fermenta spontaneamente, grazie all'aggiunta di pied de cuve contenente lieviti indigeni, gli unici in grado di interpretare al meglio il nostro terroir. La macerazione delle bucce dura circa 36 ore, dopo di che le vinacce vengono allontanate mediante pressatura soffice. La fermentazione è svolta a basse temperature (13-14°C) per circa 40 giorni. Prima dell'esaurimento totale degli zuccheri dell'uva, il mosto in fermentazione viene travasato in autoclave dove avviene la presa di spuma (11-12°C). Seguono sei mesi in autoclave con batonnage continui del fecciolino nobile, fino a giungere ad una stabilità naturale del vino spumante, a cui segue l'imbottigliamento. Decantazione naturale senza chiarificanti. Non filtrato. Minima aggiunta di anidride solforosa in pre-imbottigliamento.

Zuccheri residui non fermentescibili: 7 g/l, Brut.

Caratteristiche organolettiche: rosa cerasuolo intenso caratterizzato da vivace effervescenza; intense note fruttate e floreali. Al gusto morbido, sapido e dotato di acidità persistente.

Abbinamenti: dotato di grande flessibilità, da aperitivo a tutto pasto, indicato specificatamente per antipasti e piatti a base di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio: 4-6°C.