ACQUISTATO IL .....

Spumante Extra Dry Rosé NV



Bollicina "Made in Puglia"

Questo Notte Rossa, spumate Extra Dry Rosé è davvero un prodotto interessante. Non solo perché si tratta di una bollicina "Made in Puglia", ma anche (e soprattutto) perché nasce da una lavorazione del tutto inedita di uve Primitivo, il principe della regione. Con il Primitivo, i tecnici della cantina lavorano anche piccole percentuali di altri vitigni autoctoni. Le uve, raccolte a piena maturazione, vengono pressate in modo soft. La prima frazione di mosto, il cosiddetto "mosto fiore", viene utilizzato per produrre il vino base, travasato poi in autoclave per la successiva presa di spuma. Al termine della seconda fermentazione, il vino resta in contatto con i propri lieviti per circa un mese. Solo a quel punto viene imbottigliato e conservato in cantina per alcuni mesi per una finale fase di affinamento. Colore rosa tenue brillante, con lievi sfumature buccia di cipolla, il suo perlage risulta fine e persistente. Al naso di fanno apprezzare le fresche note agrumate, ben integrate con quelle di piccoli frutti rossi fragranti. In bocca garantisce un sorso pieno, non eccessivamente asciutto, intenso e di spiccata freschezza. Ottimo fin dal momento dell'aperitivo, può essere anche servito a chiusura del pasto, in abbinamento a una dolce macedonia di frutta o a una bella fetta di torta.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	Terreno a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro
Esposizione	Nord, Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Puglia
Uve	Principalmente Primitivo con piccole percentuali di altri vitigni autoctoni
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Le uve vengono pressate sofficemente, e la prima frazione di mosto fiore viene fermentata a bassa temperatura. La presa di spuma avviene in autoclave, dove il vino rimane per circa un mese sui propri lieviti. Successivo affinamento in bottiglia a temperatura controllata
Sensazioni	Colore rosa tenue brillante con lievi sfumature buccia di cipolla; perlage fine e persistente. Al naso risaltano note agrumate oltre che di piccoli frutti rossi fragranti. Sorso pieno, abbastanza asciutto, intenso e di spiccata e stuzzicante freschezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821