

GIGLIO DI MARE

SPUMANTE BRUT BIANCO

Vitigno
Negroamaro

Vinificazione
Metodo Charmat

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
12% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Agosto

Sistema di allevamento
guyot / spalliera

Resa uva per ettaro
70 quintali

Temperatura di servizio
8 - 10 °C

Note degustative
Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, presenta una cremosa e persistente spuma. Perlage fine e delicato. Al naso profumi fruttati prevalentemente mela golden, bergamotto con note floreali di biancospino e Giglio di mare.

Dal gusto secco e fruttato dove riconosciamo sentori di melone cantalupo e kiwi. Ottimo come aperitivo, si abbina bene con antipasto all'italiana, crudite di mare e primi di pesce

Grapes
Negroamaro

Sparkling
Charmat method

Type of land
clayey tending to calcareous

Alcohol content
12% vol

Harvest
manual in the second and third decade of August

Vine training system
guyot / espalier

Grapes per Ha
70 quintals

Serving temperature
8 - 10 °C

Tasting notes
With a bright straw yellow color with greenish reflections, it has a creamy and persistent foam. Fine and delicate perlage. On the nose, fruity aromas mainly golden apple, bergamot with floral notes of hawthorn and sea lily.
With a dry and fruity taste where we recognize hints of cantaloupe and kiwi melon. Excellent as an aperitif, it goes well with Italian antipasto, raw seafood and fish first courses.

