

GIGLIO DI MARE

SPUMANTE BRUT ROSATO

Vitigno
Negroamaro 100%

Vinificazione
Metodo Charmat

Tipologia di terreno
argilloso 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 delicato colore rosa cipria, presenta un perlage fine e persistente, regalando al naso paromi di pesca bianca, cedro candito e sentori di melograno. Sapore fresco e cremoso, moderatamente sapido e di buona persistenza. Al palato troviamo sensazioni di frutta gialla con sentori di litchi, pesca e ananas. Si consiglia l'abbinamento con antipasti, salumi e formaggi, tartare di manzo o pesce, crostacei e ricci di mare. Ottimo come aperitivo o come tutto pasto.



Grapes
Negroamaro

Sparkling
Charmat method

Type of land
clayey 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 delicate pink blush color, it has a fine and persistent perlage, giving the nose aromas of white peach, candied cedar and hints of pomegranate. Fresh and creamy taste, moderately savory, of good length. On the palate we find sensations of yellow fruit, with hints of lychee, peach and pineapple. We recommend pairing with appetizers, cured meats and cheeses, beef or fish tartare, shellfish and sea urchins. Excellent as an aperitif or as a whole meal.