



# ARGENTIERI

## Rosè Brut

**Classificazione:** Vino Spumante Rosè Brut

**Varietà:** DA UVE BIOLOGICHE

di Negroamaro, Montepulciano e Aglianico

**Luogo di produzione:** Agro di Cutrofiano

**Tipologia Terreno:** Sabbioso, limoso, argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa x ettaro:** 80 q

**Resa uva in vino:** 60%

**Vinificazione:** dalla prima naturale spremitura delle uve si ottiene il mosto detto in Salento LACRIMA, questo è messo a fermentare a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Successivamente viene spumantizzato in autoclave (metodo Martinotti) alla temperatura di 15°/16°C per almeno 5 mesi

**Fermentazione alcolica:** In acciaio inox circa 20gg

**Affinamento:** In bottiglia

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Tipologia bottiglia:** Borgognotta 75 cl

**Imballaggio:** CT da 12 bt x 75cl

**Temperatura di servizio:** 7°C - 9°C (44,6°F -

48,2°F) **Accostamenti** Ottimo come aperitivo, con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce.

