



SAN MARZANO

Liboll

SPUMANTE EXTRA DRY



Tipologia: Vino Spumante Bianco

Vitigni: A bacca bianca tipici del Salento

Denominazione: Vino Spumante Extra Dry

Coltivazione: Guyot

Densità d'impianto: 4.000 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare, con temperature medie alte, una piovosità particolarmente bassa e una forte escursione termica

Terreno: Misto, tendente al calcareo

Vendemmia: Prima decade di agosto, manuale e mattutina, leggermente anticipata al fine di preservare l'acidità

Vinificazione: Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solamente la prima frazione di mosto fiore (55%) che, di seguito, viene fermentato a bassa temperatura. Il vino ottenuto viene ulteriormente elaborato in autoclave con metodo di spumantizzazione "Charmat"

Affinamento: Dopo la presa di spuma rimane per circa un mese in autoclave sui propri lieviti, successivamente in bottiglia a temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con netti riflessi verdolini. Perlage fine e persistente, profumo intenso, gradevole e particolarmente fruttato di pesca bianca e ricco di note floreali di sambuco e aromatiche di salvia. Al palato è fresco e brioso, rotondo, ben equilibrato, con notevole personalità e gradevolezza

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, con antipasti e primi piatti di mare

Servire a: 6°C

WINE SHARING BEAUTY

