

# BRUT NATURE ROSÈ

**DENOMINAZIONE:**

Brut Nature Rosè Metodo Classico  
Millesimato 2013

**VITIGNO:**

Nero di Troia delle proprie vigne  
raccolto manualmente

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Puglia Settentrionale

**ETÀ DEL VIGNETO:**

Impianto del 2002 vigneto della Quercia

**TERRENO:**

calcareo con tessitura franco argillosa

**RESA PER ETTARO:**

50 Q.li da 5.600 piante x ettaro

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice delle uve diraspate,  
breve criomacerazione con ghiaccio  
secco, fermentazione del mosto limpido  
a temperatura controllata.

**SPUMANTIZZAZIONE:**

rifermentazione in bottiglia  
nel caveau aziendale a 13°  
maturazione: sui lieviti per 39 mesi.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**

3.000

**ALCOOL: 12°**

**ABBINAMENTO:**

eccellente accompagnamento per frutti  
di mare, crostacei e pesce spaziando a  
tutto pasto.

