

Rosé della Quercia Extra Dry

DENOMINAZIONE:
vino spumante di qualità

VITIGNO:
Nero di Troia 100%

ZONA DI PRODUZIONE: :
Vigna della Quercia, Contrada
Padulecchia, Lucera, Puglia
settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:
impianto del 2002

TERRENO:
calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:
70 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale selettiva in cassette,
criomacerazione con ghiaccio secco
per circa 3 ore, pressatura soffice,
decantazione statica a freddo,
fermentazione del mosto limpido a
temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE: :
charmat lungo in autoclave con agitatore
per 6 mesi a temperatura controllata .

BOTTIGLIE PRODOTTE:
9.000

ALCOOL: 11,5

ABBINAMENTO:
Ottimo come aperitivo, ideale
in abbinamento a frutti di mare.
Accompagna gradevolmente prodotti di
pasticceria.

