



# BRUT NATURE ROSÉ

**DENOMINAZIONE:**

Brut Nature Rosé Metodo Classico  
Millesimato 2017.

**VITIGNO:**

Nero di Troia delle proprie vigne  
raccolto manualmente.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Puglia Settentrionale.

**ETÀ DEL VIGNETO:**

Impianto del 2002 vigneto della Quercia.

**TERRENO:** Calcereo con tessitura franco  
argillosa.

**RESA PER ETTARO:**

50 Q.li da 5.600 piante per 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 80 mesi.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3.000

**ALCOOL:** 12%

**ABBINAMENTO:** Eccellente  
accompagnamento per frutti di mare,  
crostacei e pesce spaziando a tutto  
pasto.

**Contiene solfiti**  
**Prodotto in Itali**