



MASSERIA
CAPOFORTE

ROSÈ
CUVÉE
VINO SPUMANTE BRUT



BEZEICHNUNG

Rosè Cuvée Spumante

GESCHMACKSNOTEN

AUSSEHEN

Schaumwein mit feiner, anhaltender Perlage von zart rosa Farbe.

GERUCH

Duft von guter Intensität, frisch und fein. Vorherrschend kleine, rote Beeren mit Erdbeere, Himbeere und Heidelbeere. Es folgt ein eleganter Rosenhauch und ein leichtes, mediterranes Gewürzaroma.

GESCHMACK

Am Gaumen weich, frisch und von guter Säure. Schlank und leicht, schwach salziger Hauch und trocken im Abgang. Ein sehr süffiger Wein, der am Gaumen die Aromanoten der Nase wiederholt.

SÄURE

5,5 g/l

RESTZUCKER

11 g/l

ALKOHOLGEHALT

12% vol

VINIFIKATION

ERTRAG PRO HEKTAR

100 q/ha

WEINLESE

Ende September.

GÄRUNG

Keine Erstgärung, Kaltmazeration für 12 Stunden bei 10 °C.

VEREDELUNG

Im Stahltank für eine Dauer von 3 Monaten.

BLÄSCHENBILDUNG

Methode Martinotti (Charmat): langsame, natürliche Gärung im Druckbehälter bei 12-14 °C. Flaschendruck 5 atm.

PRODUKTIONSGBIET

LAGE

Im Küstengebiet 35 km von Tarent entfernt.

HÖHENLAGE

Auf Meereshöhe.

EXPOSITION

Nord-Süd.

BODENART

Lehm-Sandboden mit Tuffgestein.

PFLANZENDICHTE

5.000 Pflanzen/Hektar.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

VERKOSTUNG

KOMBINATIONEN

Ideal als Aperitif. Passt vorzüglich zu Crudités und Vorspeisen auf Fischbasis.

SERVIERTEMPERATUR

5-6 °C, Flasche erst zum Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

