



DI MEO[®]
SALZA IRPINA

SPUMANTE ROSE' EXTRA DRY

Tipologia: vino spumante rosé EXTRA DRY

Composizione: Aglianico 100%

Zona di produzione: Mirabella Eclano (AV)

Anno di impianto: 1989

Altitudine: 450 s.l.m.

Terreno: franco-sabbioso

Esposizione: nord-ovest

Densità di impianto: 3500 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato

Resa: 70 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza per circa 6 mesi in acciaio, spumantizzazione con metodo Charmat lungo (circa 9/12 mesi in autoclave e circa 9/12 mesi in bottiglia).

Caratteristiche organolettiche: rosa chiaro con spuma rosata, al naso emergono fragranze di fragoline di bosco, lampone e arancia; in bocca è fresco, rispondente, dotato di acidità, con congedo salino.

Abbinamenti consigliati: pomodorini confit; fritto misto di pesce; couscous ai frutti di mare.

Formati disponibili: 0,75L