



MASSERIA
CAPOFORTE

PAPANERO CUVÉE

VINO SPUMANTE DRY



DENOMINAZIONE

Papanero Spumante

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei.

OLFATTO

Profumo di buona intensità, dolce e decisamente fruttato con fragola, ciliegia e mora. Il floreale è presente con note di viola e rosa.

GUSTO

Gusto morbido, equilibrato. Riconferma le note fruttate percepite all'olfatto. Finale sapido, asciutto e persistente.

ACIDITÀ

5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

28 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 % vol.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO

120 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre.

FERMENTAZIONE

Macerazione in presenza delle bucce a temperatura controllata di 10 °C.

AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 3 mesi.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti (Charmat): lenta fermentazione naturale in autoclave a temperatura di 12-14 °C. Pressione in bottiglia 5 atm.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nella zona litoranea a 35 km dalla città di Taranto.

ALTIMETRIA

Sul livello del mare.

ESPOSIZIONE

Nord-Sud.

TIPOLOGIA SUOLO

Terreno argilloso sabbioso, con presenza di tufo.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante/ettaro.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DEGUSTAZIONE

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti robusti e secondi a base di carne bianca o salsicce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-8 °C. Stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

