



MASSERIA
CAPOFORTE

ROSÈ CUVÉE

VINO SPUMANTE BRUT



DENOMINAZIONE

Rosè Cuvée Spumante

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Spumante dal perlage fine e persistente di colore rosa tenue.

OLFATTO

Profumo di buona intensità, fresco e fine. Dominano i piccoli frutti rossi con fragola, lampone e mirtillo. Seguono eleganti note floreali di rosa e leggero speziato mediterraneo.

GUSTO

Al gusto è morbido, fresco con acidità presente. Sottile, leggero e leggermente salato con finale asciutto. Vino di eccellente bevibilità che riprende al gusto le note olfattive.

ACIDITÀ

5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

11 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO

100 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine di settembre.

FERMENTAZIONE

Assenza prima fermentazione, criomacerazione per 12 ore a 10 °C in presenza delle bucce.

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

Ideale come aperitivo. Si abbina ad antipasti di crudità e primi piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

