



MASSERIA
CAIOFORTE

PAPANERO CUVÉE

VINO SPUMANTE DRY

BEZEICHNUNG

Papanero Spumante

GESCHMACKSNOTEN

AUSSEHEN

Wein von intensiv roter Farbe mit violetten Reflexen.

GERUCH

Duft von guter Intensität, edelsüß und entschieden fruchtig, mit Anklängen an Kirsche und Brombeere. Erkennbar auch blumige Nuancen mit Veilchen- und Rosenton.

GESCHMACK

Am Gaumen weich und ausgewogen. Bestätigt das in der Nase wahrnehmbare, fruchtige Aroma. Wohlschmeckendes Finale, trocken und lang anhaltend.

SÄURE

5,5 g/l

RESTZUCKER

28 g/l

ALKOHOLGEHALT

11,5% vol

VINIFIKATION

ERTRAG PRO HEKTAR

120 q/ha

WEINLESE

Zweite September.

GÄRUNG

Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 10 °C.

VEREDELUNG

Im Stahltank für eine Dauer von 3 Monaten.

BLÄSCHENBILDUNG

Methode Martinotti (Charmat):
langsame, natürliche Zweitgärung
im Druckbehälter bei 12-14 °C.
Flaschendruck 3,5 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

Ausgezeichnet zu kräftigen Vor- und
Hauptspeisen auf Basis von Geflügel
oder Wurst.

SERVIERTEMPERATUR

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

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes
Tulpenglas.



MASSERIA CAIOFORTE

CONTRADA MORRONE PALOMBARA
74122 TARANTO -ITALIA

TEL+39 0438 486877
INFO@CAIOFORTE.IT

P.IVA 03781020262
CAIOFORTE.IT