

MATA ROSÈ

Vino spumante
di qualità,
metodo classico
/// Brut



Dal colore rosa chiaro, con perlage fine, si apre in degustazione con sentori di frutti a bacca rossa accompagnati da piacevoli note floreali. Al palato è fresco e di buono spessore con finale avvolgente e setoso. Di grande versatilità negli abbinamenti, perfetto come aperitivo e ottimo come soluzione in accompagnamento ai più svariati pasti che spaziano dal pesce, agli arrostiti, ai formaggi freschi ed alle verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8° C

BOTTIGLIE:
750 ml, 1500 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:
2011

NATURA DEL TERRENO:
vulcanico con una buona dotazione di fosforo e potassio

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI:
vari anni a partire dal 1970

EPOCA DI VENDEMMIA:
1° decade di settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO:
4.500 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Gouyot semplice con circa 8 gemme per pianta

RESA IN VINO (LITRI- ETTARO):
5.000

NUMERO MEDIO BOTTIGLIE
PRODOTTE PER ANNO:
14.000

VINIFICAZIONE:
subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed una prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 12°C.

MATURAZIONE:
“tirage” e seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per minimo 36 mesi.

VARIETÀ DELLE UVE:
Aglianico 100%

AREA DI PRODUZIONE:
Tenuta San Castrese – Sessa Aurunca