BRUT ROSÉ

SPUMANTE METODO CLASSICO

VITIGNO
100% Pinot Nero (IGP Puglia) – Millesimato - zona San Severo

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera, Pergola pugliese

RESA PER ETTARO
100 - 120 q.li/ha

VENDEMMIA
Fine agosto

VINIFICAZIONE
Uve lavorate in cisterne d'acciaio, con una temperatura che non supera i 13°C nella nostra cantina

PRESA DI SPUMA
Metodo classico

TIRAGGIO
Febbraio

AFFINAMENTO E PERMANENZA SUI LIEVITI
Minimo 30 mesi a una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra cantina

REMUAGE
Manuale su *pupitres* per almeno 4 settimane

DOSAGGIO
5 g/l

PRODUZIONE ANNATA
5.000 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosa tenue e brillante dalle tonalità aranciate, di media intensità con una spuma ricca e persistente. Al naso, profumi di frutta fresca: uva spina, ribes, fragoline, lampone, prugna matura, fiori di macchia e violetta. Al palato, gusto pieno e avvolgente, fresco, sapido. Equilibrato grazie all'aggiunta della *liqueur d'expedition*

ABBINAMENTI
Eccellente come aperitivo ma ideale in accompagnamento a piatti di pesce e carni bianche

Cantine Re Dauno
Via F.lli Cairoli, 23 - 71016 - San Severo (Fg)
Toma Francesco – Tel. 328 3862516
Ilaria Toma - Tel. 388 6573748
www.cantineredauno.it
info@cantineredauno.it

CANTINE
RE DAUNO
METODO CLASSICO
SAN SEVERO

BRUT ROSÉ

CLASSIC METHOD SPARKLING WINE

GRAPE VARIETIES
100% Pinot Nero (IGP Puglia) – *Millésimé* – San Severo area

SOIL TYPE
Clayey and calcareous

TRAINING SYSTEM
Vertical trellis, Apulian Pergola

YIELD
100 – 120 quintals/ha

HARVEST PERIOD
End of August

VINIFICATION
Grapes vinified in stainless steel tanks at a temperature not exceeding 13°C in our winery

SECOND FERMENTATION
Classic Method

TIRAGE
February

AGEING
Aged for at least 30 months at a temperature of 13°C in the underground cellars of our winery

REMUAGE
Performed manually on *pupitres* for at least 4 weeks

DOSAGE
5 g/l

ANNUAL PRODUCTION
5,000 bottles

TASTING NOTES
Delicate, bright rosé color with soft coppery reflections. Intense on the palate, with a rich and persistent mousse. On the nose, aromas of fresh fruit: gooseberry, redcurrant, wild strawberries, raspberry, ripe plum, wildflowers, and violet. On the palate: full and enveloping flavor, fresh and savory. Well-balanced, thanks to the addition of the *liqueur d'expédition*

PAIRINGS
Excellent as an aperitif, and ideal with fish dishes and white meats

Cantine Re Dauno
Via F.lli Cairoli, 23 - 71016 - San Severo (Fg)
Toma Francesco – Tel. 328 3862516
Ilaria Toma - Tel. 388 6573748
www.cantineredauno.it
info@cantineredauno.it

CANTINE
RE DAUNO
METODO CLASSICO
SAN SEVERO