ROSÉ NATURE

SPUMANTE METODO CLASSICO

VITIGNO
100% Nero di Troia (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
Metà settembre

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 / Marzo

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
0 g/l

PRODUZIONE ANNATA
5.000 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosa corallo con riflessi di oro rosa antico. Al naso, note di ribes, frutti di bosco, lamponi e arancia sanguinella, succo di melagrana, sbuffi vegetali e floreali incorniciati da note minerali. Al palato, assaggio sapido, rinvigorito da bella freschezza, supportata da una netta persistenza agrumata

ABBINAMENTI
Ideale per l'intero pasto, si abbina con eleganza ad antipasti a base di crostacei e pietanze di pesce

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

ROSÉ NATURE

CLASSIC METHOD SPARKLING WINE

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

SOIL TYPE
Clayey and calcareous

TRAINING SYSTEM
Vertical trellis, Apulian Pergola

YIELD
100 – 120 quintals/ha

HARVEST PERIOD
Mid-September

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

SECOND FERMENTATION
Classic Method

TIRAGE
February / March

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
0 g/l

ANNUAL PRODUCTION
5,000 bottles

TASTING NOTES
Coral pink with elegant golden-pink reflections. The nose reveals notes of redcurrant, wild berries, raspberry, blood orange, and pomegranate juice, enriched by subtle vegetal and floral nuances, all framed by mineral undertones. On the palate, it's savory and vibrant, with beautiful freshness and a persistent citrusy finish

PAIRINGS
Ideal for the entire meal, it pairs elegantly with shellfish-based appetizers and seafood dishes

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