

Descrizione

Liboll Spumante Rosè Extra Dry

Caratteristiche tecniche

Tipologia vino: Vino Spumante Rosato Extra Dry.

Colore: Rosato.

Gradazione: 11,5%

Vitigni: A bacca rossa tipici del Salento.

Sistema di allevamento: Spalliera.

Zona di produzione: Il Liboll Spumante Rosè Extra Dry nasce da vigneti selezionati nel territorio di San Marzano, nel Salento, in Puglia, a circa 150 m sul livello del mare. Questi luoghi si caratterizzano per le temperature medio alte, per la piovosità particolarmente bassa e per la forte escursione termica, oltre che per il terreno a composizione mista, tendente al calcareo.

Epoca di vendemmia: Il periodo di vendemmia per la sua produzione inizia a fine agosto. È un tipo di vendemmia manuale e mattutina, leggermente anticipata al fine di preservare l'acidità.

Vinificazione: La vinificazione è ottenuta dall'uva sofficemente pressata, utilizzando solamente la prima frazione di mosto fiore (55%) che viene fermentato a bassa temperatura. Il vino prodotto viene successivamente elaborato in autoclave con il solito metodo della spumantizzazione "Charmat" o Martinotti. Dopo la presa di spuma rimane per circa un mese in autoclave sui propri lieviti.

Affinamento: Il processo di affinamento avviene in bottiglia a temperatura controllata.

Capacità di invecchiamento: Questo vino mantiene le caratteristiche organolettiche per 2 anni.

Caratteristiche organolettiche

Il colore tipico è il Rosa trasparente con qualche riflesso amaranto, sfumature somiglianti al colore della buccia della cipolla, il perlage è fine e continuo. La profumazione di questo vino spumante è intensa, forte, piacevole e fruttata alla pesca bianca, ricca di note floreali di melograno e aromatiche di salvia. Al gusto risalta la freschezza e la frizzantezza, rotondo e ben equilibrato, possiede una notevole personalità e piacevolezza.

Abbinamenti: È ottimo da accompagnare agli aperitivi, agli antipasti e a tutti i primi piatti di mare.

Fruibilità: Si serve a 6-8°C.

Bottiglia 0,75 lt.