

# COLLEZIONE 36 EXTRA DRY ROSÉ



Negroamaro Rosato Salento IGT · Metodo Classico

Vino Spumante di qualità

## VENDEMMIA 2017

*Una sfida nella elaborazione di questo Negroamaro in purezza, ottenuto da vigne vecchie ma raccolto precocemente. Svinatura parziale delle uve e brevissimo il tempo a contatto con le bucce, solo qualche ora di macerazione per donare al mosto la giusta essenza aromatica. Perlage fine e persistente, profumo armonico, l'aspetto è affascinante con il suo rosa ramato tenue, altra espressione del generoso e nobile vitigno Negroamaro.*

**Zona di produzione** Nardò · Lecce

**Clima** Tipico Mediterraneo, caldo e arido

**Terreno** Livello con degrado verso il mare. Silico-argillo-calcareo del tipo pleistocenico, compatto e arido, dotato di ottima fertilità.

**Altitudine** 30 metri s.l.m.

**Varietà delle uve** Negroamaro 100%

**Sistema di allevamento** Alberello Pugliese

**Resa per ettaro** produzione media di 7.000 kg di uva con una resa in vino del 45%

**Età media delle viti** 50 anni circa

**Vendemmia** Metà agosto

**Tipo di vendemmia** Uve raccolte a mano in piccole cassette

**Vinificazione** Vinificatori in acciaio inox - Temp. controllata

**Tiraggio** Marzo 2018

**Sboccatura** Aprile 2021

**Rifermentazione** In bottiglia sui lieviti per 36 mesi

**Dosaggio alla sboccatura** Zuccheri pari a 14,10 grammi/litro

**Alcol** 12,5%

**Acidità totale** 7,10 grammi/litro

**Acidità volatile** 0,43 grammi/litro

**Ph** 2,98

**Servizio** Temperatura 8° · 10° C



art collection

SCHOLA SARMENTI