

METODO DI SPUMATIZZAZIONE

Charmat

VITIGNO

A bacca rossa

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a giusta maturazione sono pressate intere ed in maniera soffice. Il mosto viene illimpidito a freddo e fermenta a bassa temperatura. Segue una "spumantizzazione" in autoclave per un periodo di almeno 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosa corallo

Profumo

Fiori di campo e fragola selvatica.

Sapore

Morbido, equilibrato, dolce sul finale. Perlage fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti freddi e crudi di terra e di mare.

Servire alla temperatura di 5-6°C.



TENUTA
CAVALIER PEPE
Azienda Vitivinicola Irpina in Campania

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



ORO ROSÈ VINO SPUMANTE

VINO SPUMANTE ROSATO BRUT