

# Briò

## Vino Frizzante Rosè

*Il vino Briò Rosè proviene dalla vinificazione in bianco di uve di Negroamaro selezionate nel Salento. E' nato per soddisfare, con il suo colore dai riflessi salmonati, con il suo ampio e caratteristico bouquet, con il contrastante sapore leggermente dolce, il gusto del consumatore moderno sempre più esigente e in cerca di qualcosa di nuovo e particolare.*

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**ETA' DEI VIGNETI:** 15 - 30 anni;

**SISTEMI DI ALLEVAMENTO:** Alberello o spalliera;

**VARIETA' DELL'UVA:** 100% Negroamaro;

**PORTAINNESTI:** 157 - 140 Ruggieri;

**NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO:** 4.000 - 4.500;

**RESA DI VINO PER ETTARO:** 80Hl;

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Terza decade di Settembre;

**LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO:** Dopo decantazione naturale il mosto viene separato dalle fecce, filtrato, inoculato di lieviti selezionati, e avviato alla fermentazione a temperatura termoregolata;

**AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO:** Riposa nelle autoclavi di acciaio inox, a fine fermentazione viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione avviene 2 - 3 mesi dopo la vendemmia per garantire sempre un gusto fresco e giovane;

**DATI ANALITICI:** Alcool 12% vol. - Acidità totale 5,50 - 6,00‰;

**ESAME ORGANOLETTICO:** Sfoggia un colore rosa tenue dai riflessi salmonati, un bouquet delicato di muschio. Gusto fresco amabile brioso;

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale per crostacei, conchigliacei e pesci grassi; si esalta sorprendentemente come aperitivo e nella preparazione di esclusivi cocktails. Servito a 8 - 10° C.

*The Briò Rosè wine comes from white vinification of grapes from selected Negroamaro Salento. E' was born to satisfy, with its color hues salmonati, with its large and characteristic bouquet, contrasting with the slightly sweet taste, the taste of the modern consumer is increasingly demanding and looking for something new and special.*

### **TECHNICAL CHARACTERISTICS**

**AGE OF VINEYARD:** 15 - 30 years;

**SYSTEM OF GROWTH:** Tree or espalier;

**VARIETY OF GRAPES:** 100% Negroamaro;

**GRAFTING:** 1.103 - 140 Ruggieri;

**NUMBER OF STUMPS PER ACRE:** 4.000 - 4.500;

**AMOUNT OF WINE PER ACRE:** 80Hl;

**PERIOD OF HARVESTING:** First decade of September;

**FERMENTATION OF THE MUST:** After natural decantation the must is separated from the dregs, inoculated with selected yeasts, and left to ferment at a thermo regulated temperature;

**REFINING AND AGEING OF THE WINE:** Rests in stainless steel autoclaves at the end of fermentation is cooled and filtered. Marketing is done 2-3 months after harvest to guarantee a fresh and young;

**ANALITICAL DATA:** Alcohol 12% vol. - Acid total 5,50 - 6,00‰;

**ORGANIC EXAMINATION:** It features a soft pink color salmonati reflections, a delicate bouquet of musk. Fresh taste sweet spirited;

**GASTRONOMIC COMBINATIONS:** Ideal for crustaceans and fish fats; surprisingly is exalted as an aperitif or in the preparation of exclusive cocktails. To be drunk at 8-10 ° C.



| FORMATO<br>BOTTIGLIA<br>BOTTLES SIZE | CODICE EAN<br>EAN CODE | BOTTIGLIE PER<br>CONFEZIONE<br>NUMBER<br>BOTTLES FOR<br>BOX | PESO<br>CONFEZIONE<br>BOX WEIGHT | DIMENSIONI<br>CONFEZIONE<br>BOX SIZES | CONFEZIONI<br>PER STRATO<br>BOX FOR LAYER | CONFEZIONI<br>PER PALLET<br>BOXES FOR<br>PALLET |
|--------------------------------------|------------------------|---|----------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| Bord. Lt. 0,750                      | 8020050570010          | 6   | 7,5                              | 228 x 153 x H 335                     | 25  | 125   |