

# Cortigiano

## Spumante Dolce Rosè

*Proviene dalla vinificazione in bianco di uve 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:** 80 Hl;

**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 direttamente in autoclave creando uno spumante dal finissimo perlage e da un'eccezionale presa di spuma. Il tutto avviene a temperatura termoregolata;

**AFFINAMENTO E SPUMANTIZZAZIONE DEL VINO:** Riposa nelle autoclavi di acciaio inox, a fine fermentazione viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione avviene 6 - 7 mesi dopo la vendemmia per garantire sempre un gusto fresco e giovane;

**DATI ANALITICI:** Alcool 12% di cui 9,5% in alcool svolto - Acidità totale 6,00‰;

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

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** E' gradito in tutti i momenti della giornata; è compagno indiscusso di feste e banchetti a base di dolci. Va gustato fresco alla temperatura di 8 - 10°C.

*It comes from the vinification of selected grapes 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 VINEYARDS:** 15 - 30 years;

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

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

**GRAFTING:** 157 - 140 Ruggieri;

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

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

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

**PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF MUST:** After natural settling the must is separated from the dregs, filtered, inoculated with selected yeasts, and left to ferment directly in an autoclave creating a sparkling light perlage and a unique fermentation. Everything takes place in temperature-controlled temperature;

**AGING AND SPARKLING WINE:** Rests in stainless steel autoclaves at the end of fermentation is cooled and filtered. Marketing is done 6-7 months after harvest to guarantee a fresh and young;

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

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

**GASTRONOMIC COMBINATIONS:** And welcome at all times of the day, it is undisputed partner of parties and banquets pastries. Should be served cool at a temperature of 8-10° C.



FORMATO BOTTEGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTL ES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050540013	6	7,5	228 x 153 x H 335	25	125