



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



SUD EST



ROSATO

IGP SALENTO FRIZZANTE ROSATO

VARIETÀ: Negroamaro e altri vitigni raccomandati

COMUNE DI PRODUZIONE: Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 110 q.li di uva

Le bollicine Sud Est racchiudono l'essenza di uno stile di vita, quello del Salento, caratterizzato dal lento assaporare ciò che di bello la vita ci regala.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) fino a 2,5 atmosfere.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa pallido, brillante.

BOUQUET: profumi di frutta e fiori.

SAPORE: sapido, fresco e armonico.

ABBINAMENTI

È adatto come aperitivo e con piatti a base di pesce e frittura in genere.

contizecca.it