PRESTIGE ROSÉE

Vino Spumante Extra-Dry.

Incantevole antro di mille sentori di rose, frutti rossi accennati e tanta fragola selvatica, pervade ogni angolo del palato e comanda i sensi nella direzione dei crostacei rosa, anche uno zito con genovese di tonno potrebbe diventare un capolavoro.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Montesarchio

Terreno: Argilla e materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 250/350 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Terza decade di settembre

12% VOL

An enchanting cavern of a thousand scents of roses, hinted red fruits and lots of wild strawberries, pervades every corner of the palate and commands the senses in the direction of pink crustaceans, even a zito with tuna genovese could become a masterpiece.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and limestone materials

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 250/350 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. Third decade of September