

SUAVÌ ROSATO

Linea Suavì

Classificazione:

Vino Rosato Frizzante.

Uve: Bombino Nero in purezza.

Zona di produzione: Territorio di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Fine settembre.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene decantato e filtrato prima di essere portato a una temperatura di zero gradi centigradi. Viene poi caricato in autoclave dove subisce la fermentazione, quindi l'imbottigliamento.

Note organolettiche: Il tenue colore rosa ricorda la peonia. Al naso rivela delicati sentori floreali di ortensia, che sfociano nel gusto fruttato del melograno e della fragolina di bosco. La bollicina si percepisce setosa. L'esuberanza e il bouquet variegato sono la cifra stilistica di questo vino.

Abbinamenti gastronomici: Frittura di paranza, sgaglie, insalata di polpo e patate, carpaccio di ricciola, burrata.

Temperatura di servizio: 8 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 10,5% vol

Residuo zuccherino 16,00 g/L

Acidità totale 6,00 g/L

