



## BOLLICINECHÈRÌ EXTRA DRY SALENTO ROSÈ I.G.P.

Si porge con un rosa brillante, perlage fine e persistente, un profumo ed un gusto delicatamente fruttato, desiderabile a qualsiasi ora, raffinato come aperitivo, con piatti di mare, ottimo da fine pasto con pasticcini alle mandorle

**Vitigno:** Negroamaro 100%  
**Gradazione alcolica:** 11,50%  
**Zona di produzione:** Brindisi, Salento - Italia  
**Tipo di terreno:** argilloso e limoso  
**Sistema di allevamento:** spalliera  
**Resa per pianta:** 1 kg circa  
**Anno di impianto:** 2000  
**Vendemmia:** nella seconda metà di settembre con raccolta manuale  
**Vinificazione:** con macerazione sulle bucce per alcune ore ed una pressatura soffice da cui si prende solo il fiore, utilizzato per la lavorazione in autoclave. Metodo Charmat che - in 20 anni di esperienza aziendale - è stato affinato fino a valorizzare al meglio i profumi fruttati ed a renderlo pienamente armonico  
**Affinamento:** in bottiglia per almeno 3 mesi  
**Produzione annuale:** circa 30.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 8° C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** di un rosa raffinato ravvivato da tonalità vivaci, perlage fine e persistente  
**Profumo:** fruttato, ampio, con fragranza di frutti rossi maturi e rosa selvatica  
**Sapore:** delicatamente fruttato, sapido, di lunga persistenza, armonico  
**Abbinamento gastronomico:** desiderabile a qualsiasi ora, raffinato come aperitivo, morbidamente adatto per accompagnare una paella veloce, ottimo da fine pasto con pasticcini di pasta di mandorle  
**Capacità di invecchiamento:** da bere giovane  
**Premi:** vedi retro

*It delivers with a bright pink, pearly, fine and persistent, with a delicate perfume and gentle fruity taste, desirable at any time, refined as an aperitif, with seafood dishes, excellent with after-dinner almond pastries*

**Grape variety:** Negroamaro 100%  
**Alcohol content:** 11,50%  
**Vineyards location:** Brindisi, Salento - Italy  
**Soil characteristic:** clay like and silty  
**Training system:** Espalier  
**Yield per plant:** 1 Kg approx  
**Planting year:** 2000  
**Harvest:** in the second half of September by hand picking  
**Vinification:** with maceration on the skins for a few hours and a gentle pressing from which you take only the so called flower, used for processing in the press along with the Charmat method which - in 20 years of experience - has been refined to make the most of the fruity and fully harmonious perfumes  
**Ageing:** in the bottle for at least 3 months  
**Annual production:** about 30.000 bottles  
**Serving temperature:** 8° C

### TASTING NOTES

**Colour:** a refined pink enlivened by bright colors, fine and persistent  
**Bouquet:** fruity, full, with a fragrance of ripe red fruit and wild rose  
**Palate:** delicately fruity, tangy, lingering, harmonious  
**Food pairings:** desirable at any time, elegant as an aperitif, softly suitable to accompany a paella, excellent after dinner with almond paste pastries  
**Cellaring:** to drink when still young  
**Awards:** see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI