



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

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

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

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

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

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