



94/100 SU GUIDA

LucaMaroni

1° POSTO
MIGLIOR SPUMANTE
METODO CHARMAT
D'ITALIA 2019

BOLLICINECHERÌ 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. Il nome evoca le bollicine abbinare alla ciliegia, eccellenza produttiva del territorio di Turi.

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 fiori selvatici
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

With its bright pink, its fine and persistent perlage, a slightly fruity aroma and flavor, appropriate at any time, perfect as an aperitif, with seafood dishes, excellent at the end of the meal with almond pastries. The name evokes the bubbles paired with cherries, main product of the Turi territory.

Grape variety: Negroamaro 100%
Alcohol content: 11,50%
Production area: Brindisi, Salento - Italy
Soil type: clayey and silty
Training system: espalier
Yield per plant: approximately 1kg
Planting year: 2000
Harvest: manual harvest in the second half of September
Vinification: maceration on the skins for a few hours and a soft pressing from which only the flower is taken, used for autoclaving. Charmat method that - in 20 years of experience - has been refined to obtain the most of the fruity aromas and produce a fully harmonious wine
Aging: in the bottle for at least 3 months
Annual production: about 30,000 bottles
Serving temperature: 8° C

TASTING NOTES

Color: elegant pink enlivened by bright colors, fine and persistent perlage
Nose: fruity, ample, ripe red fruits and wild flowers fragrances
Palate: delicately fruity, sapid, long persistent, harmonious
Food pairing: appropriate at any time, refined as aperitif, ideal with its softness paired with a quick paella, excellent at the end of the meal with almond pastries
Cellaring: to drink when young
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

BOLLICINECHERÌ
EXTRA DRY
SALENTO ROSÈ I.G.P.

PREMI / AWARDS

Annata 2019 94/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2019</i> 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020
Annata 2018 93/100 sulla Guida Luca Maroni Miglior Spumante Metodo Charmat Rose' d'Italia	<i>Vintage 2018</i> 93/100 in Luca Maroni's Guide Best Italian Charmat Sparkling Rosè
Annata 2017 93/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2017</i> 93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019
Annata 2017 1° posto miglior spumante rosè charmat d'Italia Migliori Vini Italiani 2019	<i>Vintage 2017</i> 1° place best italian rosè sparkling Charmat of the best Italian Wines 2019
Annata 2015 2° posto miglior spumante metodo charmat d'Italia Migliori Vini Italiani 2017	<i>Vintage 2015</i> 2° place best italian sparkling Charmat of the best Italian Wines 2017
Annata 2015 92/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2015</i> 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017
Annata 2013 Premio Miglior Spumante di Puglia Annuario Migliori vini d'Italia 2015 di Luca Maroni	<i>Vintage 2013</i> Award for Best Sparkling wine of Puglia 'Best of Italy Yearbook' 2015 by Luca Maroni
Annata 2013 diploma di merito Concorso Nazionale Vini Rosati d'Italia 2015	<i>Vintage 2013</i> Merit Diploma at the National Wine Competition of Italy 2015
Annata 2012 Menzione sulla guida di Luca Maroni Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2014	<i>Vintage 2012</i> Mention in Best Italian Wine Yearbook 2014 by Luca Maroni
Annata 2011 Menzione sull'Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2013 di Luca Maroni	<i>Vintage 2011</i> Mention in the 'Best Italian Wines' by Luca Maroni 2013
diploma Concorso Nazionale dei vini Rosati 2012	<i>Diploma at the National Competition of Rosé Wines 2012</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O