



94/100 SU GUIDA



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 abbinate alla ciliegia, eccellenza produttiva del territorio di Turi.

Vitigno: Negroamaro 100%
Gradazione alcolica: 11,50%
Zona di produzione: Salento, Puglia
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
Produzione annuale:
 circa 30.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8° C
Allergeni: contiene solfiti

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, morbidiamente 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: Salento, Puglia
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
Annual production:
 about 30,000 bottles
Serving temperature: 8° C
Allergens: contains sulphites

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 ROSE I.G.P.

PREMI / AWARDS

Annata 2023
3° posto a "Dolce Puglia 2024" - AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Categoria spumanti dolci Annata 2019
94/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020

Annata 2018
93/100 sulla Guida Luca Maroni
Miglior Spumante Metodo Charmat Rose' d'Italia

Annata 2017
93/100 sulla Guida Luca Maroni
Migliori Vini d'Italia 2019

Annata 2017
1° posto miglior spumante rosè charmat d'Italia
Migliori Vini Italiani 2019

Annata 2015
2° posto miglior spumante metodo charmat d'Italia
Migliori Vini Italiani 2017

Annata 2015
92/100 sulla Guida Luca Maroni
dei Migliori Vini d'Italia 2017

Annata 2013
Premio Miglior Spumante di Puglia
Annuario Migliori vini d'Italia 2015
di Luca Maroni

Annata 2013
diploma di merito
Concorso Nazionale Vini Rosati d'Italia 2015

Annata 2012
Menzione sulla guida
di Luca Maroni Annuario
dei Migliori Vini d'Italia 2014

Annata 2011
Menzione
sull'Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2013
di Luca Maroni

diploma Concorso Nazionale
dei vini Rosati 2012

Vintage 2023
3rd place at "Sweet Puglia 2024" - AIS (Italian Sommelier Association)

Category: sweet sparkling wines Vintage 2019
94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020

Vintage 2018
93/100 in Luca Maroni's Guide
Best Italian Charmat Sparkling Rosè

Vintage 2017
93/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2019

Vintage 2017
1° place best Italian rosè sparkling Charmat
of the best Italian Wines 2019

Vintage 2015
2° place best Italian sparkling Charmat
of the best Italian Wines 2017

Vintage 2015
92/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2017

Vintage 2013
Award for Best Sparkling wine of Puglia
'Best of Italy Yearbook' 2015
by Luca Maroni

Vintage 2013
Merit Diploma
at the National Wine Competition of Italy 2015

Vintage 2012
Mention
in Best Italian Wine Yearbook 2014
by Luca Maroni

Vintage 2011
Mention
in the 'Best Italian Wines'
by Luca Maroni 2013

Diploma at the National Competition
of Rosé Wines 2012




CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I