

# CARVINEA



## BEPPE DIMARIA

### METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

**VARIETÀ DELLE UVE:** 100% AGLIANICO  
**ZONA DI PRODUZIONE:** CAROVIGNO·BRINDISI·ITALIA  
**TIPOLOGIA TERRENO:** TUFACEO-CALCAREO  
**DENSITÀ DEI CEPPI:** 4500 CEPPI/HA  
**PRODUZIONE PER ETTARO:** 60 QUINTALI  
**RACCOLTA:** MANUALE IN CASSETTE  
**EPOCA DI VENDEMMIA:** TERZA DECADE DI AGOSTO  
**RESA UVA IN VINO:** 50% DI MOSTO FIORE

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**MACERAZIONE CON LE BUCCE:** A FREDDO  
PRE-FERMENTATIVA DEL VINO BASE DI 6 ORE  
**VINIFICAZIONE:** PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE DEL  
VINO BASE CHE POI RIFERMENTA IN BOTTIGLIA PER  
CIRCA DUE MESI  
**AFFINAMENTO:** 60 MESI SUI LIEVITI PRIMA DELLA  
SBOCCATURA.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

SPUMA SOFFICE CON PERLAGE A GRANA FINISSIMA E MOLTO PERSISTENTE. IL COLORE È UN ROSA VELO DI CIPOLLA CON RIFLESSI RAMATI. IL PROFUMO È COMPLESSO, CARATTERIZZATO DA NOTE FRUTTATE E FLOREALI, ARRICCHITE DA PIACEVOLI SENTORI DI CROSTA PANE. AL GUSTO ESPRIME UNA RAFFINATA ELEGANZA, ACCOMPAGNATA DA GRADEVOLE FRESCHEZZA E DA PIACEVOLE CREMOSITÀ DELLA BOLLICINA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8 °C

### STORIA DEI PREMI E RICONOSCIMENTI



5 GRAPPOLI BIBENDA  
FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER



CORONA VINI BUONI D'ITALIA

### DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 12,3 % VOL.  
PH: 3,26  
ACIDITÀ TOTALE: 6,3 G/L  
RESIDUO ZUCCHERINO: 5,5 G/L  
ESTRATTO SECCO NETTO: 24 G/L



PRODOTTO DA  
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



Member of

WRT

La Nuova Frontiera del Vino