

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: 72 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: 12,00 % Vol.
PH: 3,20
ACIDITÀ TOTALE: 6,3 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 4,0 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 24 G/L



PRODOTTO DA
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



Member of

WRT

La Nuova Frontiera del Vino