



TENIMENTI
GRIECO

CHAPEAU À LA VIE
SPUMANTE ROSATO
EXTRA DRY

Lunghe rifermentazioni in autoclave e una paziente attesa sono scelte di metodo che emergono dal delicato, fine e persistente perlage di questi due spumanti di gran classe.



Zona di produzione: Campomarino (CB)

Estensione: 2 ha

Uvaggio Montepulciano 100%

Tipo di suolo: Medio impasto

Altitudine: 80 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2003

Periodo vendemmiale: Prima decade di settembre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: Cordone speronato

Resa/ceppo: 2,5 Kg

Prima vendemmia: 2006

La vinificazione:

Raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pressatura soffice e macerazione e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico, separazione dei fondi. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione e presa di spuma in autoclave. Affinamento "sur lies" per 4-5 mesi. Imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino:

Spuma persistente con perlage fine, di colore rosato intenso. Profumo fragrante e complesso, con delicati aromi di ciliegie e lamponi. Gusto persistente, armonico e vellutato, di buon equilibrio.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, si abbina bene a minestre, frittate e secondi a base di carni bianche.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



75cl

Alcool
% Vol
12%

Serving
temperature:
6-8 °C