

# CALAROSA

**SPUMANTE METODO CLASSICO  
ROSÉ BRUT**

**PUGLIA**



Cristallino, dal colore salmone rosato con riflessi bronzati, perlage fine e persistente. Floreale, fruttato e fragrante con sentori di rosa, ibisco pesca, pompelmo rosa, mela annurca e ribes rosa. Intenso, equilibrato ed elegantemente persistente.



Ideale per crudités di mare e carpacci di pesce, come salmone e gambero rosso; salumi e formaggi mediamente stagionati, tartare di carne rossa



## SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE** VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

**VITIGNO** 100% Nero di Troia

**ALCOL** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8°C

**FORMATO** 75 CL

**TERRENO** Medio impasto tendente all'argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO** 3.546 viti per ettaro

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO e POTATURA** Spalliera con potatura a guyot

**RESA** 3,5 kg d'uva per ceppo

**EPOCA DI VENDEMMIA** Prima decade di settembre

**RACCOLTA** Manuale in cassette da 18 kg

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO** Fermentazione in acciaio inox a 12-14 °C, seconda fermentazione in bottiglia e affinamento di 24 mesi sui lieviti



**BORGO TURRITO**  
viticoltori dal 1890