



BORGOTURRITO
viticoltori dal 1890

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 crudité 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