

DONNA ELVIRA



SPUMANTE ROSATO MILLESIMATO BRUT

UVA E DENOMINAZIONE
Aglanico 100%, DOC Irpinia.

ZONA DI PRODUZIONE
Montemiletto, (AV) 400 m.s.l.m., blend di parcelle differenti,
con esposizioni diverse.

SUOLI
Argilloso.

ALLEVAMENTO
Spalliera a guyot ramificato con 4000 piante per ettaro e produzione di
circa 60 q.li/ha.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE
Uva raccolta a mano, tra la prima e la seconda decade di settembre,
conferita in piccole cassette aperte, breve macerazione delle uve diraspate,
pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura
controllata. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi, rifermentazione in
autoclave per 30 giorni a temperatura di 18°C, contatto con i lieviti per
circa 100 giorni.

AFFINAMENTO
Successivamente all'imbottigliamento, l'affinamento continua in bottiglia
per 12 mesi.

ALCOOL
12% vol.

COIORE
Rosa antico tenue.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
La spuma è abbondante e persistente. Ha sentori che ricordano gli acini di
melograno e la buccia di pompelmo rosa, il pane tostato. Al gusto la
freschezza si fonde con la cremosità delle sottili bollicine che lasciano
spazio ad un finale ancora fresco, rotondo e persistente.

ABBINAMENTI
Si abbina a piatti estivi con pomodoro, verdure arrostiti, formaggi
stagionati e carni.

ANNATE PRODOTTE: 2020, 2021.

