

# 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.

