



Bulle Aufidus

VINO SPUMANTE ROSÉ BRUT

Colore rosa tenue, con ottima spuma, briosa e persistente, perlage continuo a grana molto fine, profumo delicato floreale e di frutti di bosco. Sapore secco armonico, fresco, sapido, senza asperità.

Vitigno 100% Nero di Troia

Sistema di allevamento spalliera con cordone speronato
3600 ceppi/ha

Tipo di terreno argilloso-calcareo

Fermentazione Illimpidimento mosto e fermentazione a T° controllata di 14°C direttamente in autoclave secondo il metodo Martinotti. Presa di spuma chiudendo l'autoclave a 30g/litro di zuccheri residui.

Affinamento in autoclave sulle fecce di lievito per 2 mesi; affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Alcol 11%

Abbinamento Gastronomico Adatto come aperitivo, accompagna i piatti leggeri della tradizione mediterranea

Servire a 8°-10°C