

# TWIST ROSE'

## Bombino nero Puglia Igp Frizzante



|                            |  |
|----------------------------|--|
| VITIGNO                    | Bombino nero   |
| ZONA DI PRODUZIONE         | Stornara, Foggia, Puglia<br>Temperature medio alte e bassa piovosità.<br>I terreni sono a grana calcarea.  |
| COLTIVAZIONE               | Controspalliera (n. 4.500 viti per ettaro).  |
| PERIODO DI VENDEMMIA       | Prima decade di ottobre.<br>Uve raccolte manualmente.  |
| VINIFICAZIONE              | Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata   |
| PERMANENZA SUI LIEVITI     | 1 mese   |
| MATURAZIONE E AFFINAMENTO  | In acciaio inox per 4 mesi.<br>Successivo 1 mese in bottiglia  |
| CARATTERISTICHE SENSORIALI | Colore rosa con riflessi violacei appena accennati. Bouquet delicato e fruttato, con sentori di fiori di rosa e fragole.<br>Gusto pieno, con note di frutti esotici. |
| GRADO ALCOLICO             | 11%  |
| ABBINAMENTI                | Ottimo come aperitivo, ideale per tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche, formaggi delicati e pizza.  |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO    | 8/10 °C  |
| FORMATO                    | 750 ml   |

*Passione e tradizione*



CANTINE  
SPELONGA