

# TWIST ROSÈ

Rosè Puglia IGP Frizzante

LINEA SPELONGA



Uve rosse di Puglia



750 ml



11% vol.



8-10°C

## Zona di produzione

Stornara, Foggia, Puglia  
Temperature medio-alte e bassa piovosità. Terreni a grana calcarea.

## Coltivazione

Controspalliera  
(4500 viti per ettaro)

## Periodo di vendemmia

Prima decade di ottobre.  
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.  
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. Gusto pieno, con note di frutti esotici.

## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, ideale per tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche, formaggi delicati e pizza.

## Contenuto per cassa

6 x 0,75 Lt

## Storia

Un vino giovane, fresco, grintoso.  
Da bere a ritmo del suo nome.