

TWIST ROSÈ

Rosè Puglia IGP Frizzante

INFO DI
SMALTIMENTO,
NUTRIZIONALI
E INGREDIENTI



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.

cantinespelonga.com