



COLLI DELLA MURGIA

GALETTO

VINO SPUMANTE ROSE'

VITIGNI: Aglianico

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ALTIMETRIA E ALLEVAMENTO: 450 mt. s.l.m.; Guyot; 4500 piante per ettaro.

FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano e pressate direttamente, evitando la pigiatura. Segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione a 16° C. per circa due settimane. Metodo charmat in autoclave con temperature controllate che permettono una lenta e costante fermentazione.

NOTE PER LA DEGUSTAZIONE: Vino spumante rosè, caratterizzato da perlage fine e persistente. Ha sentori floreali e fruttati che ricordano la frutta rossa matura e i frutti di bosco, con un eccellente equilibrio acidulo. Ideale come aperitivo o come vino da dessert.

GRAPE VARIETY: *Aglianico*. Alcohol content: *12,5% vol.*

ELEVATION: *450 mts.* TRAINING SYSTEM: *Guyot*

VINEYARD DENSITY PER HECTARE: *4500*. SOIL FERTILIZATION: *Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.*

PRODUCTION METHOD: *After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. Gentle grape pressing without crushing. Follow the cold setting and fermentation in stainless steel tanks at 16 degrees for 2 weeks. Slow second fermentation again in stainless steel with charmat system at 14 degrees Celsius.*

SENSORIAL FEATURES AND PAIRING NOTE: *Sparkling wine Rosè. It shows the characteristics of the grape Aglianico. Bright rosè colour; very delicate bouquet, with the aromatic scent; full and well-orchestrated flavour, palate fine and elegant, soft and full bodied. Ideal as aperitif and desserts.*

