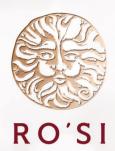


RO'SI

MASCA DEL TACCO



IL SUSUMANIELLO SI VESTE DI BOLLICINE

Il Susumaniello è una varietà autoctona pugliese sulla quale Masca del Tacco ha già investito con la produzione prima del rosso, e poi del rosato, producendo adesso per la prima volta nella sua storia uno spumante rosato. Le vigne si trovano su terreni ferrosi ricchi di calcare ed influenzati dai venti provenienti dal mare. Una nuova sfida per un vino spumante che si presenta rosa corallo brillante e intenso al naso di piccoli frutti rossi di bosco, fiori rosa ed erbe aromatiche mediterranee.

Sorso fresco, sapido, dalla bollicina cremosa, di piacevolissima beva ed ottima persistenza.





RO'SI Vino Spumante Rosato

VIGNETI DI PROVENIENZA Puglia.

UVE DI PROVENIENZA Susumaniello.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato e guyot.

Suolo

Terreni rossi ricchi di ferro su fondo calcareo fortemente influenzati dai venti marini.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto con la pratica del salasso, fermenta in acciaio a bassa temperatura. Il prodotto viene pulito e filtrato quanto prima nell'intento di preservare nel maggior modo possibile gli aromi primari dell'uva dopodiché avviene la rifermentazione in autoclave, dove la base spumante è sottoposta ad un seconda fermentazione, ed esprime il massimo del suo potenziale dal punto di vista dell'aromaticità derivante dalle uve stesse.

ANALISI SENSORIALE

Rosa corallo brillante e intenso al naso di piccoli frutti rossi di bosco, fiori rosa ed erbe aromatiche mediterranee. Sorso fresco, sapido, dalla bollicina cremosa, di piacevolissima beva ed ottima persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO 11,50 - 12%.

ABBINAMENTI

Primi piatti di media struttura, carni bianche, pesce al forno con pomodori Pachino, baccalà al sugo , formaggi freschi e di media stagionatura o su spaghetto pomodoro e basilico.





Via Tripoli, 7 - 72020 Erchie (BR) - Italia Tel: +39 0831 75 97 86

Via Salice 119/121 - 73010 Veglie (LE) - Italia

Tel: +39 0832 40 48 53

info@mascadeltacco.com

www.mascadeltacco.com