

FESTA GRANN

Spumante Rosato Brut

Metodo Charmat IGT Puglia

Festa Grann è l'anima più gioiosa e spensierata del Primitivo che si sposa con lo Chardonnay: uno spumante dal perlage fine e persistente, dai profumi delicati di fragoline di bosco, fiori di campo e melagrana. In bocca è fresco, equilibrato, con una bollicina cremosa che invita al brindisi. Perfetto per l'aperitivo, accompagna con eleganza antipasti leggeri, piatti di mare e momenti di festa.

Varietà	Chardonnay e Primitivo
Zona di Produzione	Vigneto Masseria San Tommaso
Tipo di terreno	Terreno rosso a circa 110 metri di altitudine, ricco di litoidi calcarei e sedimenti marini
Sistema di Allevamento	Cordone speronato
Viti per Ettaro	4000 piante
Produzione per Ettaro	60 q.li per ha
Vendemmia	Raccolta manuale delle uve nella prima decade di Agosto
Vinificazione	Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura
Affinamento	3 mesi in serbatoio di acciaio con la permanenza sui lieviti e almeno un mese in bottiglia
Gradazione Alcolica	12% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto	Colore rosa corallo brillante con frenetico e persistente perlage
Profumo	Profumi deliziosi di fragola, ciliegia, petalo di rosa e mandarino
Gusto	Sorso pieno, rinvigorito da netta sapidità, accattivante e coerente, con tocco piacevolmente amarognolo in chiusura.

