

## CLASSIC METHOD NEGROAMARO ROSE'

VSDQ Zero Dosage

Harvest 2021

### Territory:

All vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

**Alcohol content:** 11,5% by vol.

### Fermentation and wine making notes:

Refinement in bottle on yeasts for 24 months.  
Zero Dosage (Pas Dosè).

### Features:

A vivid salmon-colored bubble with a creamy foam. The nose evokes a clear hint of cherry on a bread crust background. On the palate it has a beautiful tension and a pleasant elegance.

### Recommendation:

Raw seafruits, shellfishes and risottos with fish.

**Serving temperature:** 8°C.



## METODO CLASSICO NEGROAMARO ROSATO

VSDQ Dosaggio Zero

Vendemmia 2021

### Territorio:

Tutti i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

### Fermentazione e note enologiche:

Affinamento in bottiglia sui lieviti per 24 mesi.  
Dosaggio zero.

### Caratteristiche:

Bolla dal vivido color salmone, dalla spuma cremosa. Al naso richiama un netto sentore di ciliegia su uno sfondo di crosta di pane. Al palato ha una bella tensione e piacevole eleganza.

### Abbinamento:

Crudi di mare, crostacei e risotti con pesce.

**Temperatura di servizio:** 8°C.