

# GOCCE DI RUGIADA

SPUMANTE SALENTO  
I.G.P.  
EXTRA DRY WHITE WINE

**Territory:**

all vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

**Alcohol content:**  
11,50% by vol.

**Fermentation and wine-making notes:**

the fermentation's process takes place into inox steel tanks at thermocontrolled temperature using the Charmat method.

**Features:**

bright straw-yellow colour with slight green hints.

Silky foam of good body and elegant perlage.

Greedy nose with fresh notes of fruit with white juicy pulp and delicate floral hints.

Delicate and elegant on palate, fragrant and coherent with its smell.

Definitely and fresh and clean wine.

**Recommendation:**

ideal as aperitif, perfect with starters based on shortcrust pastries.

**Serving temperature:** 8°C.

**Type of closure:** sparkling wine cap.



VINO SPUMANTE  
EXTRA DRY SALENTO  
I.G.P.  
BIANCO

**Territorio:**

i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

**Gradazione alcolica:**  
11,50% vol.

**Fermentazione e note enologiche:**

il processo di fermentazione avviene in silos di acciaio inox a temperatura controllata utilizzando il metodo Charmat.

**Caratteristiche:**

paglierino luminoso con sottili riflessi verdolini.

La spuma setosa di buon corpo e perlage fine.

Naso goloso, con note fresche di frutta a polpa bianca succosa e richiami floreali delicati.

Sorso dall'effervescenza delicata e sottile.

Fragrante, coerente con l'olfatto. Fresco e nitido.

**Abbinamento:**

aperitivo a base di paste brisee o sfoglie.

**Temperatura di servizio:** 8°C.

**Tipo di chiusura:** tappo spumante.