

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

1944

Anniversario

V.S.D.Q.
METODO CLASSICO NEGROAMARO ROSATO
DOSAGGIO ZERO



Uvaggio:
Negroamaro.



Territorio:
Tutti i vigneti sono stati coltivati
nella zona del Salento.



Grado alcolico:
12% vol.



Fermentazione e note enologiche:
Affinamento in bottiglia sui lieviti.
Dosaggio zero.



Caratteristiche:
Bolla dal vivido color salmone,
dalla spuma cremosa.
Al naso richiama un netto sentore
di ciliegia su un fondo 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



Grape variety:
Negroamaro.



Territory:
All vineyards are cultivated in the
Salento area.



Alcohol content:
12% vol.



Vinification e winemaking notes:
Bottle-aged on the lees.
Zero dosage.



Tasting notes:
A sparkling wine with a vivid
salmon-pink hue and a creamy
mousse. On the nose, pronounced
notes of cherry emerge over
delicate hints of bread crust.
On the palate, it shows vibrant
tension and refined elegance.



Food pairing:
Perfect with raw seafood, shellfish,
and seafood risottos.



Serving temperature:
8°C