



## BACIAMI

### Vino Spumante Rosé da uve Mammolo

Tipo di vino: Spumante Rosato

Uve: Mammolo

Vigneto di produzione: "Puntone"

Altitudine: 230 m slm

Esposizione: Sud Ovest

Tipo di terreno: Medio impasto ricco di ciottoli fluviali

Potatura-Defogliatura-diradamento-vendemmia: manuale

Resa uva per ettaro: 80 q

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

Metodo: Martinotti

Seconda fermentazione: 1 mese

Filtraggio: molto leggero

Bottiglie prodotte: 12000

Formati: 0,75

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è un rosa leggermente pallido che ricorda gli eleganti nettari provenzali. Il perlage è intenso e discretamente persistente. Al naso regala nette note floreali e fruttate, con una predominanza di piccoli frutti rossi (lampone, mora e ribes) ed una sottile venatura agli agrumi intervallata da lievi e gradevoli stoccate minerali. In bocca è delicatamente esuberante. Il frutto si ripropone orgogliosamente, ma senza togliere nulla alla freschezza e all'agilità del sorso.

The color is a slightly pale pink that recalls the elegant Provencal nectars. The perlage is intense and fairly persistent. The nose offers clear floral and fruity notes, with a predominance of small red fruits (raspberry, blackberry and black currant) and a subtle citrus vein interspersed with mild and pleasing mineral deposits. In the mouth it is delicately exuberant. The fruit proudly recurs, but without taking anything away from the freshness and agility of the sip.

#### BACIAMI

Per creare questo spumante abbiamo puntato, con nostra grande curiosità, su un vitigno dalle molteplici potenzialità ancora non espresse, il risultato è un vino che sorprende per piacevolezza e complessità.

To create this sparkling wine we aimed, with our great curiosity, on a vine with multiple potentialities not yet expressed, the result is a wine that surprises with pleasure and complexity.

Abbinamenti: Antipasti, carni bianche, frittura, crostacei, pesce, molluschi, zuppe, carpacci, crudité / Appetizers, white meats, fries, shellfish, fish, shellfish, soups, carpaccio, crudité

#### SCHEDA LOGISTICA

Formato bottiglia: 75 cl

Tipo confezione: cartone

Formato confezione: 6 bottiglie coricate

Dimensioni confezione: mm 33x28x20p

Peso confezione: 9,5 Kg