

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO RAMPOLLO ROSÈ



La tipicità Pugliese spiegata dall'equilibrio unico dell'assemblaggio di Montepulciano e Bombino Bianco, due vitigni simbolo di Biocantina Giannattasio, espressi in un metodo classico. La freschezza del Bombino Bianco viene fortificata dalla pienezza del Montepulciano. 70% di Montepulciano provenienti dalla spalliera più longeva e 30% di Bombino Bianco derivanti dalla spalliera più giovane. Tutta raccolta manuale.

Il Rampollo è un qualcosa da mostrare, ma anche da proteggere, un qualcosa che diventerà potenza ed arricchimento, un qualcosa di cui essere fiero. E' per questo che è stato scelto questo nome. Il nuovo Rampollo è un vino che richiede molta cura, un vino ad alto potenziale, un vino ambizioso.

Metodo di Vinificazione Metodo Classico

Annata di Riferimento 2015

Sboccatura 2021

Affinamento 60 mesi sui lieviti

Dosaggio 4g/l

Gradazione alcolica 12,5% Vol.

Temperatura di servizio 8°-10° C.

Note di Degustazione

Il colore è un rosa tenue molto delicato e dai riflessi violacei. L'effervescenza è vivace e leggera, con un perlage persistente e morbido. Fragrante, delicato, sapido ed elegante.

Fermentazione con lieviti selezionati e in acciaio inox termocondizionato. Per il vino rosso, macerazione breve ed estrazione leggera.

Al naso si presenta fresco e delicato con profumi di rose, frutti esotici (guaiya, litchi) e di piccoli frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). Le note di rosa e di melograno completano il suo profilo aromatico complesso e intenso.

Abbinamenti: Pesce, Verdure cotte & Crude, Carni Bianche & Rosse, Risotti, funghi, frutti di bosco freschi, dolce cremoso classico come il tiramisù

