

MOMENTO
Spumante Metodo Classico Rosato

VITIGNI
Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5%

COMPOSIZIONE TERRENO
Calcareao Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 / 5000 ceppi per ettaro

VINIFICAZIONE Dopo un'accurata analisi e raccolta selezionata delle uve idonee alla spumantizzazione, si procede alla prima fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 13° per 15 giorni. Dopo un affinamento di un anno in acciaio si procede al tiraggio, a cui segue la fermentazione ed affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno due anni.

AFFINAMENTO
Acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di colore rosa tenue, con un perlage abbastanza persistente e fine. Sentori di crosta di pane dati dall'affinamento e piacevoli note di frutti a polpa rossa con un finale speziato dolce. Al palato si percepisce la tipica freschezza acida del negroamaro. Abbastanza bilanciato.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
6-8 °C

FORMATO
750 ml



MOMENTO

*Metodo
Classico
Rosato*

CANTINA
SAN DONACI
1933

www.cantinasandonaci.eu