



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Negroamaro ICE Sparkling



Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente a inizio settembre, vengono selezionate con cura e sottoposte a una soffice pressatura degli acini interi, evitando l'estrazione di colore e tannini. Questo preserva acidità e pH ideali per la spumantizzazione. La fermentazione alcolica avviene a 16 °C con lieviti selezionati per esaltare le caratteristiche del Negroamaro vinificato in bianco. Dopo l'affinamento in acciaio, il vino base affronta la presa di spuma in autoclave a 16-18 °C, con un contatto sui lieviti di 30 giorni. Completato l'affinamento, il vino viene imbottigliato ed è pronto per la degustazione.

Caratteristiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente. Al naso emergono note di pesca e avocado, con delicati sentori floreali di rosa selvatica. In bocca è fresco ed equilibrato, con una bollicina vivace che accompagna la degustazione. L'acidità bilanciata e una leggera dolcezza lasciano un finale sapido e persistente.

Abbinamenti

Perfetto per tutto pasto, dagli aperitivi con frutti di mare, verdure croccanti e formaggi freschi, ai primi piatti leggeri come pasta al pomodoro e basilico o con cime di rapa.



Negroamaro



Puglia



6 °C



**Alcol: 12%
Zuccheri: 9 g/l**

