



## ***Sn***

***Simona in forma liquida, come ama definirsi lei stessa. L'omaggio di Gianfranco alla compagna di vita e di vite, da sempre grande appassionata di bollicine.***

<b><i>Nome vino:</i></b>	<i>Simona Natale</i>
<b><i>Esposizione:</i></b>	<i>Pianeggiante</i>
<b><i>Classificazione:</i></b>	<i>Vino spumante di qualità Metodo Tradizionale Rosato da uve Negroamaro</i>
<b><i>Epoca di vendemmia:</i></b>	<i>Primi di agosto</i>
<b><i>Zona di produzione:</i></b>	<i>Agro di Manduria</i>
<b><i>Suolo:</i></b>	<i>Argilloso calcareo</i>
<b><i>Vitigno:</i></b>	<i>Negroamaro</i>
<b><i>Forma d'allevamento:</i></b>	<i>Guyot</i>

***LA VENDEMMIA:*** *Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion con cella isoterma.*

***IN CANTINA:*** *Tavolo di cernita, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione pellicolare prefermentativa a freddo in tino di acciaio inox, contatto bucce mosto di circa 12h, la fermentazione avviene in barriques di rovere francese. Dopo una breve maturazione in legno viene effettuato il tiraggio, dopo un periodo non inferiore a 36 mesi di affinamento sui lieviti viene effettuata la sboccatura. Il vino viene immesso al consumo dopo circa 12 mesi di affinamento in bottiglia.*