



MELAROSA

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

UVE

Negroamaro

NOTE STORICHE E TECNICHE

Il nostro primo grande esperimento di vino spumante ottenuto da uve Negroamaro, una sfida in un periodo in cui le bollicine salentine erano ancora solo un'idea. Nato prima dalla collaborazione con note cantine venete ed ora 100% unificato e spumantizzato nelle nostre cantine di Cellino San Marco, Melarosa è la bollicina rosé per eccellenza, dal gusto fresco e frizzante.

Queste uve selezionate di Negroamaro sono vendemmiate a fine agosto, in modo da preservarne la freschezza, vinificate in rosato quindi con breve contatto tra buccia e polpa, e spumantizzate con metodo Charmat.

NOTE DEGUSTATIVE

I profumi sono delicati, con sentori freschi, fragranti di piccoli frutti rossi, ma anche floreali di bella piacevolezza. In bocca è delicato, morbido ed equilibrato, di gradevole freschezza e acidità.

GRADAZIONE ALCOLICA **11,5%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO **6/8°C**

GRAPES

Negroamaro

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

Our first great experiment in making a Sparkling wine made from the Negroamaro grape; a real challenge during a time when making a bubbly in Salento was still only a vague idea. Born from the collaboration with a noted Venetian producer and now produced entirely at our cellars in Cellino San Marco, Melarosa is the perfect sparkling Rose wine with a fresh and vibrant style.

The carefully selected Negroamaro grapes are harvested at the end of August to preserve their fresh acidity and then vinified in the Rose fashion with a brief period of skin contact before using the Charmat method to create the sparkle.

TASTING NOTES

The nose is delicate with an appealing fresh style redolent of red berry fruit but also delightfully floral. In the mouth it is delicate, soft and balanced with a delicious clean freshness.

ALCOHOL CONTENT **11,5%**

SERVING TEMPERATURE **6/8°C**

