MASSERIA
CUTURI
1881

Perdue
SPUMANTE BRUT ROSATO

VIGNA
Uvaggio: 100% Primitivo
Terreno: Franco argilloso, con scheletro di natura calcarea
Altitudine: 50 mt
Densità: 5681 piante/ettaro Allevamento: Spalliera con portamento a guyot

VINIFICAZIONE
Selezione manuale in pianta, raccolta nella prima decade di agosto, per preservare acidità e PH.
Pressatura soffice delle uve.
Fermentazione alcolica in vasche a temperatura controllata.(15°-18°)
Segue rifermentazione in autoclave 60-80 giorni

Alcol: 11.5% vol.
Zuccheri: 6 g/l
Acidità: 7.0 g/l
pH: 2.95

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosa fiore di pesco

Olfatto: Naso fresco ed elegante. Sentori di piccoli frutti rossi, fragolina,lampone e ribes. Delicati sentori floreali.

Gusto: Al palato si presenta fresco con un ottima acidità, e un finale pulito e sapido

Abbinamenti: Spumante versatile ottimo con aperitivi e finger food, cruditè di mare, piatti della tradizione, parmigiana di melanzane

Temperatura di servizio: 8°-10°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6000

CURIOSITÀ
Perdue è uno spumante da uve Primitivo che racchiude la freschezza e i profumi autentici di Masseria Cuturi.Un brindisi dedicato a chi amiamo, perchè le emozioni più belle nascono sempre in due

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL
Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · Tel. + 39 045 8880143 · info@masseriacuturi.com
masseriacuturi.com