

# Spumante Rosato Nisia

Denominazione / <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni / <i>Grape</i>	Primitivo
Zona di produzione <i>Region</i>	Murgia – Puglia – Hills <i>Murgian hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno <i>Soil type</i>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>Pebbly on limestone base</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Sud Ovest / <i>South-West</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	400 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	2000
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Cordone speronato <i>Cordon trained</i>
Piante per ettaro <i>Vines per hectare</i>	4.000
Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i>	10.000 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Prima decade di settembre <i>1st decade of September</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Meccanica / <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Spumantizzazione / <i>Process</i>	Charmat
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	11%
pH	3.20
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	6.5 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	8 g/L (Brut)
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	30 g/L
Colore <i>Color</i>	Rosa ciliegia brillante con riflessi corallo <i>Bright cherry pink with coral hues</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Aroma di rosa rossa e magnolia <i>Aroma of red rose and magnolia</i>
Palato <i>Palate</i>	Sapore caldo e avvolgente bilanciato da freschezza e mineralità. <i>Warm and enveloping taste balanced with freshness and minerality.</i>

