

**SPUMANTE BRUT**  
**“SII ME”**





75 cl

## SPUMANTE BRUT “SII ME”

AREA Abruzzo  
TIPO Rosato  
VARIETÀ Montepulciano 100%  
CLASSIFICAZIONE VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI  
**Comune di produzione** Guardiagrele (CH)  
**Anno di impianto** 1968/72  
**Superficie** ettari 26,7  
**Primo anno di produzione** 1971  
**Altitudine** 350slm  
**Esposizione** Sud, Sud-Sud/Est

**La tipologia dei terreni** Appartengono a due differenti ere geologiche. La prima, del Pliocene medio – inferiore p.p., è caratterizzata da un conglomerato poligenico, lenti sabbiose di colore giallastro e da argille grigio verdognole, con crostoni calcarei teneri e biancastri. La seconda tipologia di terreno, del Calabriano inferiore (Pliocene inferiore p.p.), è caratterizzata da argille siltose, sabbie e arenarie giallastre.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Tendone tradizionale specializzato

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 1600 ceppi

**RESA PER ETTARO** 70 quintali

**EPOCA DI VENDEMMIA** Dal 25 settembre al 10 ottobre

**VINIFICAZIONE** Vendemmia anticipata alla metà di settembre per apportare alle uve una maggior acidità. I grappoli, accuratamente selezionati vengono trasportati con cassette in cantina, dove vengono dolcemente pigiati. Il mosto fiore viene separato da subito dalle bucce (vinificazione in bianco di uve a bacca rossa), la fermentazione controllata si aggira attorno a 10°/ 12°C. La seconda fermentazione avviene in autoclave da 25 hl, dove il vino rimane a riposare su i lieviti per 6mesi prima di essere filtrato ed imbottigliato. Segue un periodo di riposo in bottiglia di circa 2 mesi per permettere allo spumante un tranquillo e lento recupero dallo shock dovuto all' imbottigliamento.

### IMPRESSIONI

**U**n vino speciale rosato di color cerasa, brillante, con sfumature tendenti al rubino e con note olfattive di grande intensità, impetuosa è l'anidride carbonica sprigionata subito dopo che viene versato, al naso si avvertono note di lieviti, crosta di pane, frutta rossa fresca come fragoline di bosco e ciliegia. Di gusto pieno, le bollicine non sono troppo invadenti, si ritrovano note di fragola, buona detergenza e grande persistenza. La sua freschezza lo rende giovane e piacevole, delicata asperità. Servito molto fresco si abbina a portate di crudi di pesce, primi profumati, arrostiti di pesce ed eccezionale con la pizza “margherita”.



NICOLA SANTOLERI, AZIENDA AGRICOLA TENUTA DI CROGNALETO  
66016 Guardiagrele (CH) – Via Cavalieri, 20 – Tel. E Fax +39 0871 893301  
[www.nicolasantoleri.it](http://www.nicolasantoleri.it) - [info.santoleri@yahoo.com](mailto:info.santoleri@yahoo.com)