

JACARANDO

Spumante Rosè Extra Dry - Vino Spumante di Qualità - Quality Sparkling Wine



TERRENO: i vigneti si trovano nel Sannio ad un'altezza che varia tra i 200 e 350 mt slm. con esposizione sud/ovest. I terreni sono argilloso-calcarei.

VITIGNO: Vitis Hellenica, introdotta dai Greci lungo la costa tirrenica tra il VII e il VI secolo a.C. Il nome del vino, derivante dal vitigno di provenienza, fu mutato in **Aglianico**, assecondando la lettura ispanica della doppia "I" in "gli", durante la dominazione spagnola nel corso del XVI secolo.

VENDEMMIA: fine agosto, con raccolta manuale.

RESA: 100 ql/ha.

VINIFICAZIONE: in contenitori di acciaio, a temperatura controllata (18-20° C), da uve diraspate e separate dal pigiato attraverso una pressa pneumatica.

NOTE CARATTERISTICHE: colore rosa corallo, perlage fine continuo e persistente; presenta intensi sentori di pesca bianca, fragola, ciliegia, e mela golden. Gusto fresco e persistente.

ABBINAMENTI: stuzzichini, frittore, pesce, paste, salumi, frittate di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire freddo.

ALCOL: 11-12%

PREMI:

- I DRINK PINK 2013 – GAMBERO ROSSO NAPOLI – MIGLIOR ROSATO
- CONCORSO ROSATI D'ITALIA 2013 – MEDAGLIA D'ARGENTO COME MIGLIOR VINO SPUMANTE ROSE' DI QUALITA'
- VITIGNO ITALIA 2014 – MEDAGLIA D'ARGENTO

SOIL: the vineyards are located in the Sannio region at an altitude ranging from 200 and 350 metres above sea level, with a south-southwest aspect and clay/limestone soil.

GRAPE VARIETY: Vitis Hellenica, introduced by the Greeks along the Tyrrhenian coast between the 7th and 6th centuries BC. The name of the wine, deriving from the grape variety from which it is made, was changed to **Aglianico**, conforming to the Spanish reading of the double "I" (which is pronounced in the same way as "gli" in Italian), when the area was under Spanish rule during the 16th century.

HARVEST: late August; handpicked.

YIELD: 4 tons per acre.

VINIFICATION: following de-stemming and pneumatic pressing, the procedure involves fermentation of the grapes in steel vats at controlled temperatures ranging from 64-68°F.

TASTING NOTES: coral pink in colour, with a continuous stream of fine, persistent bubbles. This wine has aromas of white peach, strawberry, cherry and golden apples, with a crisp and lingering palate.

SERVING SUGGESTIONS: appetizers, fried food, fishes, pasta and vegetable omelettes.

SERVING TEMPERATURE: serve chilled.

ALCOHOL BY VOL.: 9.5%.

AWARDS:

- I DRINK PINK 2013 – GAMBERO ROSSO NAPOLI – BEST ROSÉ
- CONCORSO ROSATI D'ITALIA 2013 – SILVER
- VITIGNO ITALIA 2014 – SILVER