



Sn

Simona in forma liquida, come ama definirsi lei stessa. L'omaggio di Gianfranco alla compagna di vita e di vite, da sempre grande appassionata di bollicine.

<i>Nome vino:</i>	<i>Simona Natale</i>
<i>Esposizione:</i>	<i>Pianeggiante</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>90 mt slm</i>
<i>Portainnesto:</i>	<i>161,49 c</i>
<i>Classificazione:</i>	<i>Salento IGT rosato spumante metodo classico</i>
<i>Epoca di vendemmia:</i>	<i>Primi di agosto</i>
<i>Zona di produzione:</i>	<i>Agro di Manduria</i>
<i>Suolo:</i>	<i>Argilloso calcareo</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Negroamaro</i>
<i>Estensione del vigneto:</i>	<i>1.00 Ha</i>
<i>Forma d'allevamento:</i>	<i>Guyot</i>
<i>Numero di gemme per pianta:</i>	<i>da 4 a 8</i>
<i>Sesto di impianto:</i>	<i>1,40 mt. per 0,80 mt</i>
<i>Numero di ceppi per Ha:</i>	<i>9000</i>
<i>Resa media in uva per pianta:</i>	<i>800 Gr.</i>

LA VENDEMMIA: *Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion con cella isotermica.*

IN CANTINA: *Tavolo di cernita, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione prefermentativa a freddo in tino di acciaio inox da 70 Hl, contatto bucce mosto 24h, dopo la fermentazione subito in barriques di rovere francese. Dopo circa 7 mesi di maturazione in legno viene effettuato il tiraggio, e dopo circa 36 mesi di affinamento sui lieviti viene effettuato il dégorgement. Il vino viene immesso al consumo dopo circa 12 mesi di affinamento in bottiglia.*