



## ***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.***

<b><i>Nome vino:</i></b>	<i>Simona Natale</i>
<b><i>Esposizione:</i></b>	<i>Pianeggiante</i>
<b><i>Altitudine:</i></b>	<i>90 mt slm</i>
<b><i>Portainnesto:</i></b>	<i>161,49 c</i>
<b><i>Classificazione:</i></b>	<i>Vino Spumante di Qualità Metodo Tradizionale Rosato da uve Negroamaro</i>
<b><i>Epoca di vendemmia:</i></b>	<i>Seconda decade di agosto</i>
<b><i>Zona di produzione:</i></b>	<i>Agro di Manduria</i>
<b><i>Suolo:</i></b>	<i>Argilloso calcareo</i>
<b><i>Estensione del vigneto:</i></b>	<i>1.00 Ha</i>
<b><i>Forma d'allevamento:</i></b>	<i>Guyot</i>
<b><i>Numero di gemme per pianta:</i></b>	<i>da 4 a 6</i>
<b><i>Sesto di impianto:</i></b>	<i>1,40 mt. per 0,80 mt</i>
<b><i>Numero di ceppi per Ha:</i></b>	<i>9000</i>
<b><i>Resa media in uva per pianta:</i></b>	<i>800 Gr.</i>

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

***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 12h, dopo la fermentazione subito in barriques di rovere francese. Dopo circa 7 mesi di maturazione in legno viene effettuato il tiraggio, e dopo circa 48 mesi di affinamento sui lieviti viene effettuato il dégorgement. Il vino viene immesso al consumo dopo circa 12 mesi di affinamento in bottiglia.*