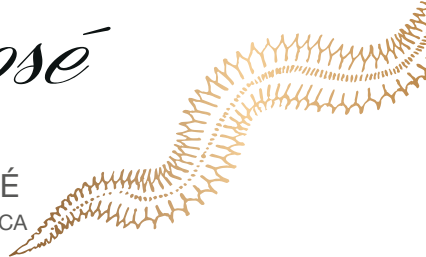




# Myria Rosé

SPUMANTE DI  
QUALITÀ / BRUT ROSÉ  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Suolo:** Calcareo di medio impasto



**Soil:** medium textured limestone.

**Zona di produzione:** Cerignola Contrada Torricelli



**Production area:** Cerignola. Contrada Torricelli

**Vitigno:** Nero Di Troia



**Grape Variety:** Nero di Troia,

**Vinificazione:** prima fermentazione, pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C.



**Wine making:** first fermentation, soft pressing, static decanting of the must for 12 hours, fermentation at 16°C.

**Presa di spuma:** in acciaio serbatoio a pressione, con il metodo Charmat lungo, che può raggiungere 4-6 mesi. Brut



**Second fermentation:** in steel pressurized tank, with Charmat long method, for 4-6 months. Version Brut.

**Colore:** Rosa tenue con riflessi ramati; perlage fine ed elegante, dalle bollicine minute e persistenti



**Color:** Pale pink with a fine, elegant perlage.

**Olfatto:** Bouquet ampio e vivace, con note di ciliegia, melagrana, pesca e piccoli frutti rossi (lampone, mirtillo), accompagnate da sentori floreali di rosa canina e da un lieve tocco erbaceo-mediterraneo.



**Smell:** A lively bouquet of cherry, pomegranate, peach and red berries (raspberry, blueberry), layered with floral notes of wild rose and wisteria, plus a subtle herbal, Mediterranean hint

**Note di degustazione:** Ingresso fresco e sapido, con bollicine morbide e avvolgenti; sorso fruttato, equilibrato e di buona persistenza, con una chiusura vivace che invita al sorso successivo.



**Tasting Notes:** Fresh and savoury, with creamy bubbles; a fruit-driven, well-balanced sip with good length and a lively, finish that leaves the palate clean and ready for another sip.

**Gradazione alcolica:** 11.5% vol.



**Alcohol:** 11.5% vol

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.



**Serving temperature:** 8 - 10°C.

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo, con frutti di mare, con piatti leggeri come un risotto alle fragole.



**Food pairings:** Ideal as an aperitif or with seafood, and also pairs nicely with lighter dishes such as creamy risotto.

vino biologico