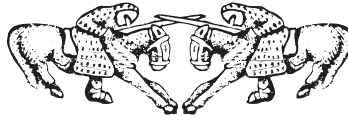


1812



Fattoria La Rivolta

Ellenikos

Spumante Brut Rosè



Dalle migliori uve di Fattoria La Rivolta, nasce uno spumante di grande corpo e personalità. Un Metodo Charmat che testimonia come le bollicine del Sud Italia possano soddisfare anche i palati più esigenti.

Vitigno: 100% Aglianico del Taburno

Bottiglie: c.a. 7000

Produzione media per ettaro: 60

Vendemmia: manuale

Periodo vendemmia: settembre

Fermentazione: fermentini di acciaio inox

Giorni fermentazione: 20

Temperatura max fermentazione: 14° - 17°

Abbinamenti: antipasti, crostacei, frutti di mare e salmone

Temperatura di servizio: 5° - 8°

From the best grapes of Fattoria La Rivolta, a sparkling wine with great body and personality is born. A Charmat Method that testifies how the bubbles of Southern Italy can satisfy even the most demanding palates.

Variety: 100% Aglianico del Taburno

Bottles: c.a. 7000

Grape yield far hectar: 60

Harvest: manual

Harvest time: September

Fermentation: stainless steel fermenters

Fermentation days: 20

Max Fermentation temperature: 14° - 17°

Excellent with: appetizer, shellfish, seafood and salmon

Service temperature: 5° - 8°