

CASTELLO SANTANNA



AFROSO

VINO SPUMANTE BRUT

NOME Afroso significa spumeggiante secondo il D'Annunzio, che ricorda la nascita di Afrodite (dea dell'amore) dalla spuma del mare. Afroso deriva dal greco *aphròs* "schiuma".

SPUMANTE Vino spumante di qualità brut, ottenuto secondo il metodo tradizionale.

UVA 60% RIBOLLA GIALLA, 40% PINOT NERO

VINIFICAZIONE Viene usato solo il mosto fiore ottenuto da una pressatura estremamente soffice. La fermentazione è molto lunga e termocontrollata. Il metodo di spumantizzazione è lo champenoise classico (rifermentazione in bottiglia) che avviene 12 mesi dopo la vendemmia. La sboccatura avviene dopo minimo 36 mesi dalla spumantizzazione. Lo spumante così ottenuto viene commercializzato dopo minimo 4 anni dalla sua vendemmia

