

DI SIPIO

BRUT ROSÉ

METODO CLASSICO

DI SIPIO BRUT ROSÉ



Vino brillante e vivace con sfumature di oro rosa ottenuto da uve Pinot Noir e Chardonnay. Finissimo il perlage che sprigiona profumi eleganti e complessi. Al naso l'espressione dei riconoscimenti vede perfettamente fuse le note fruttate di frutta selvatica a quelle di floreale di fiori freschi: ribes, melograno, mela cotogna, rosa canina, fiori di limone e artemisia. In bocca è vivace, fresco, armonico, con estesa persistenza. Ottimo quindi per gli abbinamenti con aperitivi, crostacei, frutti di mare. Delizioso con piatti a base di bottarga di muggine. Delizioso con piatti a base di bottarga di muggine. Abbinamenti con piatti della tradizione vedono questo vino eccellente su salumi tipici abruzzesi, frittelle di baccalà, sagne e ceci, minestra mare e monti.

Brilliant and lively white wine with hints of golden rose made from Pinot noir and Chardonnay grapes. Very small beads releasing elegant and complex aromas. Aromas of fully blended fruity and wild fruit notes to floral and fresh flower notes: currant, pomegranate, quince, wild rose, and lemon and artemisia flowers. A lively, fresh, harmonious and lingering mouth-feel. Excellent with aperitifs, shellfish and seafood. Delicious paired with salted mullet roe. Its use compliments traditional dishes such as the typical Abruzzese salame, codfish fritters, pasta and chickpeas, minestra mare e monti, typical seafood pasta soup.

UVE / GRAPE VARIETY

80% Pinot nero, 20% Chardonnay / 80% Pinot noir,
20% Chardonnay

AFFINAMENTO / REFINEMENT

minimo 36 mesi sui lieviti / kept minimum 36
months on yeast

PRESSATURA / PRESSING

integrale / complete

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

6-8° C

FORMATI DISPONIBILI / BOTTLE SIZE

0,75l - 1,5l

AZIENDA NICOLA DI SIPIO

**Buona sintesi di territorio, vitigno e mano dell'uomo
Good synthesis of land, grape variety and man's hand**

Dove e come nascono i nostri vini *Where and how our wines are born*



In Abruzzo, tra le vette della Maiella ed il mare Adriatico, a Ripa Teatina, in provincia di Chieti, centro famoso per i suoi vini, il buon mangiare e Rocky Marciano, è situata l'Azienda Nicola Di Sipio. In una tenuta di 70 ettari tutta vigneti, uliveti e grano, bagnata dalle acque di un lago dolce di origine naturale, sorge la cantina. Con amore, tenacia ed esperienza, qui si coltivano i vigneti: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot nero, Riesling, Chardonnay. Siamo ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare, con una numero medio di 6250 piante per ettaro e una produzione media di 70 quintali per ettaro. La raccolta manuale delle uve, l'immediato trasporto in cantina, permette di effettuare una cernita qualitativa dei grappoli e di mantenerli integri fino al momento della sgranellatura degli acini. la temperatura viene pilotata nelle fasi di fermentazione, affinamento ed in tutte le fasi successive di lavorazione. la separazione del mosto dalle pellicole avviene in maniera soffice ed integrale per una completa estrazione delle caratteristiche essenze varietali. le cure dedicate alla vigna e a tutto il ciclo di lavorazione permettono di ottenere dei vini strutturati, complessi, ma allo stesso tempo eleganti.



The wine farm Azienda Nicola Di Sipio is located in Abruzzo, Italy, between the mountain peaks of the Maiella and the Adriatic Sea, 300 metres above sea level, in a small town near Chieti called Ripa Teatina which is famous for its wines, food and boxer Rocky Marciano. The winery stands on a 70 hectare estate along with the vineyards, olive groves and wheat fields watered by a nearby natural lake. Devotion, love and tenacity are the basis for the cultivation of the following vineyards: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot Noir, Riesling, Chardonnay. Grapes are hand picked and immediately transported to the wine factory: this makes possible a quality selection of the grapes and it also maintains them integral until the moment they are destemmed. The temperature is guided during every moment of the process: from fermentation to refining. Must and skin are separated in a softly and fully way in order to obtain a complete extraction of typological essences. The care dedicated to the vineyard and to all the cultivation phases produce structured, complex yet elegant wines.



ALTITUDE: 300 metres above sea level **PLANTS PER HECTARE:** 6,250
AVERAGE YIELD PER HECTARE: 70kg.