

M
DE SANTIS
LUXURY WINES

“I’m ASMIRA”



ASMIRA
BIANCO FRIZZANTE

ASMIRA

Puglia IGT
Bianco Frizzante

vitigni utilizzati:

Bombino bianco

zona ubicazione vigneti:

Puglia – colline dell'area nord barese

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo – argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

controspalliera cordone speronato

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

vendemmia:

1^a decade di settembre

vinificazione:

pressatura soffice con fermentazione
a temperatura controllata

affinamento:

acciaio 4 mesi - bottiglia

alcol svolto:

11% vol

colore:

vino dal colore giallo paglierino con
leggeri riflessi verdolini

profumo:

bouquet fine e delicato, con sentori
di fiori di campo

sapore:

gusto fresco, lievemente acidulo con
sentori fruttati

abbinamenti:

vino che si beve giovane, ottimo
come aperitivo e per accompagnare
piatti a base di pesce lesso e ai ferri,
crostacei, frutti di mare

temperatura di servizio:

8° - 10°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e
da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

ASMIRA

Puglia IGT
White light sparkling wine

grapes:

White Bombino

vineyard location:

Apulia – hills in the north of Bari

altitude:

350 – 400 mt. a.s.l.

soil:

calcareous – clayey with medium
texture

training system:

vertically trellised spurred cordon

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

11,000 kg

harvest:

early September

vinification:

soft pressing
with fermentation under
controlled temperature

ageing:

steel 4 months - bottle

alcohol content:

11% by vol

colour:

straw yellow with slight greenish
glints

smell:

fine and delicate bouquet with
notes of wild flowers

taste:

fresh, slightly
acidulous with fruity notes

food pairing:

wine to be drunk young,
excellent as an aperitif or to
accompany boiled or grilled fish,
crustaceans and seafood

serving temperature:

8° - 10°C

storing:

in a cool place, away from light
and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

ASMIRA

Puglia IGT
Blanc pétillant

cépages:

Bombino blanc

zone des vignobles :

Pouilles, Collines du Nord de
Bari

altitude:

350-450 m. s.l.m

le type de sol:

argilo-calcaire mélange de milieu

système de formation:

contre-cordon

plantes / ha:

4500

rendement de raisin qx / ha:

110 quintaux

date de récolte:

1ère semaine de Septembre

vinification:

doux pressage avec fermentation
à température contrôlée
vieillessement:

acier 4 mois - bouteille

l'alcool fait:

11% vol

couleur:

paille vin couleur jaune avec des
reflets vert clair

parfum:

bouquet fin et délicat, avec des
notes de fleurs sauvages

saveur:

goût frais, légèrement acidulé
aux senteurs fruitées

appariements:

vin qui se boit jeune, excellent en
apéritif ou pour accompagner
des plats de poisson bouilli et
grillés, crustacés, fruits de mer

température de service:

18° - 20° C

stockage:

dans un endroit frais, loin des
sources de lumière et de chaleur

formats disponibles:

bouteille 0,750 lt