

M  
DE SANTIS  
LUXURY WINES

“I’m ASMIRA”





**ASMIRA**  
ROSÈ FRIZZANTE

**ASMIRA**

Puglia IGT  
Rosè frizzante

**vitigni utilizzati:**

Bombino nero

**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:**

contropalliera cordone speronato

**ceppi/ha:**

4.500

**resa uva q.li/ha:**

110 q.li

**vendemmia:**

1<sup>^</sup> decade di ottobre

**vinificazione:**

pressatura soffice; fermentazione a  
temperatura controllata

**affinamento:**

acciaio 4 mesi - bottiglia

**alcol svolto:**

11,0% vol

**colore:**

vino dal colore rosa con riflessi  
violacei appena accennati

**profumo:**

bouquet fruttato

**sapore:**

gusto pieno, rotondo con sentori di  
frutti esotici, piacevolmente  
equilibrato

**abbinamenti:**

ottimo vino da tutto pasto, indicato  
per minestre, carni bianche,  
formaggi delicati, pizza

**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  
Rosè light sparkling wine

**grapes:**

Black 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 October

**vinification:**

soft pressing; fermentation  
under controlled temperature

**ageing:**

steel 4 months - bottle

**alcohol content:**

11.0% by vol

**colour:**

pink with faint purple glints

**smell:**

fruity bouquet

**taste:**

full, round with notes of  
exotic fruit, pleasantly  
balanced

**food pairing:**

excellent wine for the whole  
meal, suited for soups, white  
meat, delicate cheese, pizza

**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  
Rosè

**cépages:**

Bombino noir

**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 d'Octobre

**vinification:**

doux pressage avec fermentation  
à température contrôlée

**vieillessement:**

acier 4 mois - bouteille

**l'alcool fait:**

11% vol

**couleur:**

vin de couleur rose avec des  
reflets violets peu précis

**parfum:**

bouquet fruité

**saveur:**

le goût complet, rond avec des  
notes de fruits tropicaux, bien  
équilibrés

**appariements:**

excellent vin de table, appropriées  
pour les soupes, viandes  
blanches, fromages à pâte molle,  
pizza

**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