



# Emma la bolla

*Spumante Brut*  
*Vino Bianco*



Zona di produzione: Limitata nel comprensorio di Manduria località Sorani  
Tipologia del terreno: Terra nera, profonda, scheletrica, tuffacea  
Sistema di allevamento: Guyot  
Sesto di impianto: mt.2.00 x 2.00  
Età media vigneto: 12 anni  
Resa media per ettaro: 70/80 quintali di uva.  
Epoca di raccolta: prima decade di settembre  
Tipologia di raccolta: manuale  
Vinificazione: fermentazione naturale  
Grado alcolico: 11% vol.  
Colore: giallo verdolino - **Profumo:** mela e agrumi  
**Sapore:** secco, fresco e sapido  
Temperatura di servizio: 11° - 13° C  
**Abbinamento consigliato:** data la sua versatilità è un ottimo compagno per aperitivo o tutto pasto. Impareggiabile con molluschi.

*Sparkling Brut*  
*White Wine*



**Production area:** In the confines of the Manduria Farm in the small town of Sorani  
**Soil type:** black, deep skeletal, tuffaceous  
**Pruning system:** Guyot  
**Layout:** 2.00 x 2.00 mt.  
**Average vine age:** 12 years  
**Average yield per hectare:** 70/80 tons of grapes  
**Harvest period:** first 10 days of September  
**Harvest method:** manual  
**Wine making method:** natural fermentation  
**Grade of alcohol:** 11% vol.  
**Color:** greenish yellow - **Aroma:** apple and citrus  
**Flavor:** dry, fresh and sapid  
**Recommended pairing:** given its versatility, it is perfect for accompanying an aperitif as well as entire meal. Unrivalled with shellfish.





# 艾玛干 型起泡酒

-----白葡萄酒-----



产地：索拉尼小镇的曼杜利亚农场

土地类型：黑色的深层的火山灰土质

培形：居由式

布局：2.00\*2.00mt

葡萄树的平均年龄：12年

每公顷的平均产量：70/80吨葡萄

采摘时间：每年9月1日~9月10日

采摘方式：手工采摘

酿造方式：自然发酵

酒精度：11%vol.

酒体颜色：青黄色

香气：苹果和柑橘类香气

口感：干爽，新鲜，令人愉快

服务温度：11 -13度

推荐搭配：搭配方式多种多样，既可以作为开胃酒也可以佐餐，尤其壳类海鲜是最完美的搭配。

## Vinho espumante Brut

Vinho branco



Area de produção: Limitado no distrito de Manduria Sorani localidade

Tipo de solo: terra preta, profunda, esquelética e tufácea

Sistema de criação: Guyot

Sexto de planta: mt.2.00 x 2.00

Idade media dos vinhedos: 12 anos

Rendimento médio por hectare: 70/80 quintais de uvas.

Período de colheita: primeiros dez dias de setembro

Tipo de coleção: manual

Vinificação: fermentação natural

Teor Alcoólico: 11% vol.

Cor: amarelo esverdeado

Perfume: maçã e citrinos - Sabor: seco, fresco e sapid

Temperatura de serviço: 11 ° - 13 °C

Empareiramento sugerido: dada a sua versatilidade, é um excelente companheiro para um aperitivo ou para uma refeição completa.

