

NEGROAMARO ROSATO

CLASSIFICAZIONE
IGT Salento Rosato

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza decade di settembre

FORMA DELL'ALLEVAMENTO
Albèrello pugliese

VENDEMMIA
Raccolta a mano di uve mature con
attenta selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE
Diraspatura, pigiatura soffice degli acini,
con metodo *lacrima*. Svinatura parziale del
mosto dopo qualche ora di macerazione,
successiva fermentazione alcolica *in bianco*,
passaggio breve in barrique

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Alla vista: intenso rosa cerasuolo con
riflessi porpora
Al naso: intensi e persistenti sentori di
lampone e ciliegia, e un accenno di rosa
canina
Al palato: vino strutturato, fresco e
equilibrato

ABBINAMENTI
Primi piatti di pesce, zuppa di pesce,
i formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C

