

CLASSICI

Negroamaro Rosato



CLASSIFICAZIONE:

Negroamaro Rosato

IGP Salento - 750 ml

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

Epoca di vendemmia: terza decade di Settembre

PRODUZIONE:

Zona: Salice Salentino, Salento, Puglia

Vitigno: negroamaro 100%

Forma di allevamento:

cordone speronato

Età dei vigneti: 20 anni

Resa per ettaro: 70-80 q/h

La 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: rosa tenue cerasuolo con riflessi porpora

Al naso: intensi e persistenti sentori di lampone e ciliegia, ed un accenno di rosa canina

Al palato: vino strutturato, fresco ed equilibrato

Abbinamenti: primi piatti di pesce, zuppa di pesce, formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 12°C
