



Produzione regionale:

Salento - Puglia

Nome vino:

NEGROAMARO - Salento IGP Rosato

Terreno:

Calcarea - Argilloso.

Coltivazione:

Spalliera.

Varietà uve utilizzate:

100% Negramaro.

Clima:

Inverni miti ed estati particolarmente secche.

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione dei grappoli.

Vinificazione:

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

In bottiglia.

Colore:

Rosso corallo con riflessi ramati.

Gradazione Alcolica:

12,50% circa

Caratteristiche organolettiche:

Fresco, fruttato, delicato, secco e morbido in bocca, con un buon equilibrio, rotondo, ben accompagnato da una persistente freschezza conferita dalla spiccata acidità.

Abbinamenti:

un vino da aperitivo e da antipasto (taglieri di salumi, prosciutto), pastasciutta a base di carne, ottimo per accompagnare piatti a base di pesce (insalata di mare, grigliate, zuppe di pesce e brodetti).

Temperatura di servizio:

8 - 10°C

Tempo di conservazione:

Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee.

