



Produzione regionale: Salento Puglia

Nome vino: ONLY ROSATO SALENTO IGP.

Coltivazione: vigneti vecchi ad alberello. Il tronco viene mantenuto a 40-60 cm da terra. Poche gemme (6-8) per garantire una produzione di qualità.

Clima: tipicamente mediterraneo, determinato dall'azione mitigatrice del mare, che garantisce alla penisola salentina estati lunghe, asciutte (500-600 mm/anno) e assolate (in media 2600 ore di sole all'anno). La costa adriatica fra Otranto e Leuca è più piovosa della costa ionica fino a Gallipoli, dove a prevalere sono i venti caldi nordafricani; a nord di Otranto si registrano influenze balcaniche che determinano temperature leggermente più basse.

Territorio: caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari. La regione è geologicamente costituita da una struttura calcarea. Il territorio, fatta eccezione per alcune aree, è pietroso, composto da strati rocciosi e banchi calcarei.

Varietà uve utilizzate: 100% Negroamaro.

Vendemmia: meccanizzata a completa maturazione del grappolo. Per avere un buon contenuto di acidità si preferisce in certe annate anticipare la vendemmia per favorire la presenza di acidi fissi e aromi raffinati.

Vinificazione: pressatura soffice per conservare il gusto floreale e fruttato tipico del vitigno. Seguono circa due settimane di fermentazione a temperatura controllata prima del passaggio nei serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo 3 mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento verso febbraio.

Colore: salmone con riflessi dorati violacei.

Caratteristiche organolettiche: Al naso si distingue per il profumo molto intenso e fragrante, con note di frutti di bosco, ciliegia matura. Secco e morbido in bocca, con un buon equilibrio, rotondo, ben accompagnato da una persistente freschezza conferito dalla spiccata acidità.

Gradazione alcolica: 12 % circa.

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

Temperatura di servizio: 8-10°C

Metodo di servizio: raccomandiamo un bicchiere di media grandezza, con una forma di tulipano svasato, ma con corolla allargata all'esterno. Con questo bicchiere il vino scivola sui bordi laterali della lingua dove si percepisce meglio il sapore dei vini giovani piacevolmente aciduli e sapidi.

Conservazione: cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee.