

ROSAMARO

NEGROAMARO
SALENTO IGP



VITIGNO Negroamaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

ESPOSIZIONE Nord - Sud

DENSITÀ CEPI PER HA 5300

PRODUZIONE UVA PER HA 90 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni

EPOCA VENDEMMIA Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE In bianco con termocondizionamento del processo fermentativo a 16° C.

AFFINAMENTO Acciaio inox e bottiglia.

ALCOOL 12,50% Vol.

ESAME ORGANOLETTICO Vino rosato biologico prodotto da uve Negroamaro. Colore rosa cerasuolo. Al naso rivela profumi intensi di frutti di bosco e melagrana con note floreali tipiche mediterranee. Asciutto ed equilibrato, al palato sapido e sorprendentemente fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti, taglieri di salumi, primi piatti leggeri e formaggi delicati.

