

Rosato

NEGROAMARO E MALVASIA NERA SALENTO ROSATO IGP

Uve:

Negroamaro, Malvasia nera.

Zona di Produzione:

Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.

Altimetria:

20 metri s.l.m.

Vinificazione:

Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14°-16°C).

Affinamento:

In serbatoi d'acciaio "sur lies" per due mesi.

Abbinamento ai cibi:

Aperitivi, piatti di pesce, formaggi freschi a pasta filata.

Grape:

Negroamaro, black Malvasia.

Geographical production area:

Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.

Altitude:

20 metres a.s.l.

Production process:

Machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature (14° - 16°C).

Reining process:

In stainless steel vats "sur lies" (aged on lees) for two months.

Food pairing:

Appetizers, fish, fresh and soft cheeses.

Proprietà organolettiche:

Rosa ciliegia, con riflessi brillanti. Al naso presenta richiami a frutta rossa e marasca, al palato in evidenza freschezza e vivacità ben sposata ad una morbidezza che contribuisce a un piacevole palato.

Organoleptic properties:

A cherry-coloured rosè wine with brilliant hues and a tantalizing aroma of fragrant red fruits and marasca cherry. On the palate, this wine is medium-bodied, nicely balanced, and the finish is clean and refreshing.

