



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE

Negroamaro Puglia Rosato IGT

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti calcarei in agro pugliese.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono diraspate e sostano per alcune ore in criomacerazione a 8°C, per ottenere l'estrazione massima di aromi varietali. Il mosto fiore ottenuto da pigiatura soffice, svolge la fermentazione alcolica di circa 10 giorni in serbatoi in acciaio inox alla temperatura controllata di 14°C. Dopo 2 mesi di affinamento sulle fecce fini, il vino preserva la peculiare freschezza aromatica e si procede all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue con riflessi pesca. Bouquet fruttato di frutti rossi ed esotici, fiori di acacia e note speziate lo rendono un vino intrigante. Al palato si conferma gustoso e complesso con una deliziosa freschezza, finale sapido e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11°C.

ABBINAMENTO

Il Negroamaro Rosato è un vino emblema della Puglia, è ottimo con la cucina tradizionale a base di pesce o carne, ed anche con la cucina asiatica. Si potrebbe osare la degustazione con dolci di pistacchio, albicocche o crema inglese.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

