

ROSATO ROSE' - I.g.t. Salento

CARATTERISTICHE VITICOLE



Vitigni: Negroamaro(vinificato in bianco), chardonnay

Denominazione: I.g.t. Salento

Zona di produzione: Carmiano

Altitudine: 45 mt. S.l.m.

Esposizione: Ovest, Sud-Ovest

Tipo di terreno: argilloso e calcareo

Età dei vigneti: 6 anni

Tipo di allevamento: spalliera bassa pugliese

Densità di piantagione: 5.120 viti per ettaro

VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: prime 2 settimane di settembre

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette

Vinificazione: in bianco delle uve negroamaro, pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche, con separazione della prima e seconda spremitura. Dopo 12 ore di debourbage a 10 °C vengono inoculati i lieviti selezionati per l'avvio della fermentazione che avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Colore rosa antico ramato molto elegante. Aroma intenso, consistente, si avvertono i lieviti e subito dopo, note floreali. Il corpo è ben strutturato, buona la persistenza ed ottima l'armonia. Gusto fresco con sensazioni floreali.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

