

ROSATO VIVACE - I.g.t. Salento



CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigni: Negroamaro
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: la vinificazione è avvenuta con una macerazione delle bucce durata circa 4 ore, la fermentazione alcolica a 13 °C e l'affinamento in vasche d'acciaio a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Colore rosato con riflessi lampone; profumo fruttato, delicato con sentori di frutta rossa e fiori; gusto armonico, piacevole, voluminoso con una fresca acidità. Retrogusto fruttato.

Gradazione alcolica: 13% Vol.
Temperatura di servizio: 8-10° C.

