

LACRIMA 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. Gusto amabile, buona la persistenza ed ottima l'armonia, fresco con sensazioni floreali.

Abbinamenti: dolci al cucchiaio, creme crude o cotte(8-12°C), frutta fresca(7°C), torta paradiso(7°C), dolci e dessert, panettoni(7°C).

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

