

EPICURO



ROSATO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSATO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo, Negroamaro, Sangiovese, Lambrusco e/o altre varietà tipiche ammesse dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e guyot.

SUOLO

Terreni ricchi di terre rosse e calcare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto con la pratica del salasso. Le uve fermentano separate dopo un breve contatto sulle bucce in acciaio a temperatura controllata, svinatura e affinamento in acciaio.

ANALISI SENSORIALE

Rosa cerasuolo dai riflessi corallo. Effluvi fruttati di gelatina di fragole ed anguria catturano il naso, poi un floreale di rosa canina su un tappeto di erbe aromatiche. In bocca è sapido e fresco su sensazioni fruttate corrispondenti al naso, e persistente con finale appena ammandorlato.

TITOLO ALCOLEMICO

12% - 13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10° C.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, pasta al pomodoro, tartare di tonno, insalate di riso e cereali.