



Gran Appasso

ROSATO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Sangiovese con saldo di Lambrusco e altre varietà autorizzate.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot.

SUOLO

Terre rosse ricche di sostanze organiche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione con breve contatto sulle bucce in acciaio e a temperatura controllata, svinatura e breve affinamento in acciaio sui lieviti.

ANALISI SENSORIALE

Rosa tenue luminoso e consistente. Al naso effluvi fruttati di gelatina di fragole ed anguria, poi un floreale di rosa canina su un tappeto di erbe aromatiche. In bocca è sapido e fresco, corrispondente al naso nelle sensazioni fruttate e floreali, e molto persistente con finale appena ammandorlato.

TITOLO ALCOLEMICO

12,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Spaghetti pomodoro Pachino e basilico, gallinella di mare all'acqua pazza, tartare di tonno e di salmone, insalate.

RICONOSCIMENTI

2020 > 97 punti Luca Maroni

2019 > Medaglia d'Argento Mundus Vini
> 97 punti Luca Maroni