



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 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

8/10° C.

ABBINAMENTI

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