



#### DENOMINAZIONE

I.G.T. Salento - Rosato

#### UVAGGIO

Negroamaro

#### ZONA DI PRODUZIONE

Leverano/Copertino

#### SISTEMA DI IMPIANTO

Controspalliera / 4.000 Piante per ettaro / età 15/20 anni;  
Alberello pugliese / 7.000 Piante per ettaro / età 30/40 anni

#### RESA

80/100 Q.li di uva per ettaro

#### VENDEMMIA

Manuale dal 20 al 30 settembre

#### VINIFICAZIONE

Ottenuto dalla macerazione pellicolare delle uve a temperatura 10/12° per 10 ore circa, successivamente si estrae il mosto fiore, resa max. 35% . Dopo la decantazione statica si avvia la fermentazione alcolica in tini di acciaio inox alla temperatura max 18/20°.

#### ALCOOL

12,5% Vol.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa brillante, profumo fruttato, gusto fresco e delicato.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°

#### ABBINAMENTI

Paste asciutte, minestre e bolliti, grigliate di pesce, frutti di mare, carni bianche.

#### CLASSIFICATION

I.G.T. Salento - Rosato

#### GRAPE VARIETY

Negroamaro

#### PRODUCTION AREA

Leverano/Copertino - Region: Puglia

#### PLANTING SYSTEM

Counter espalier/ 4.000 plants for he. 15-20 years  
Sapling/7000 plants for he. 30-40 years

#### PRODUCTION

8-10 tonnes of grapes for he.

#### VINTAGE

Manual from 20 to 30 September

#### VINIFICAZIONE

By short maceration of grapes at a temperature of 10°/12° for about 10 hours, then the must is extracted, maximum 35% of production. After decanting, the alcoholic fermentation starts in stainless steel tanks at a temperature of maximum 18°/20°

#### ALCOHOL

12,5% Vol.

#### AROMA/BOUQUET

Bright rose colour, fruity bouquet, fresh and delicate taste.

#### SERVING TEMPERATURE

12°-14°

#### MATCHING

pasta soups, grilled fish, seafood, white meats.