

MILLENOVECENTODIECI



Rosato Puglia

Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Puglia

VITIGNO:

Negroamaro, Montepulciano e Bombino

TERRENO:

Argilloso calcareo

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

A spalliera e tendone

RACCOLTA:

Meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve con pressa, macerazione e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

Vasche in acciaio inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità

IMBOTTIGLIAMENTO:

Freddi sterile

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol

COLORE:

Rosato con riflessi color cipolla rossa

OLFATTO:

Note di menta con un gradevole profumo balsamico e rosa

GUSTO:

Fresco, pronto da stappare, buona acidità e morbidezza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti misti, primi piatti con verdure e carni bianche

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Crocchette di merluzzo – Portogallo

Riso fritto - Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12 °C