



Rosato Salento IGP

Da uve Negroamaro vinificate in rosé. Colore rosa con riflessi corallo, profumi fruttati netti ed eleganti. In bocca è fresco con note agrumate in perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità.

Vitigno: Negroamaro

Zona di produzione: Salento

Età dei Vigneti: 20/25 anni

Sistemi di allevamento: cordone speronato

Ceppi per ettaro: 5000

Resa uva per ettaro: 70/80 quintali

Resa in vino per quintale: 50%

Epoca di vendemmia: Settembre

Affinamento del vino: acciaio - bottiglia

Gradi alcolici: 13,3% Vol.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, da il meglio di sé con pesci e crostacei alla griglia o in frittura.