



### DATI TECNICI

**Denominazione:** Rosato IGT Salento

**Vitigni:** 100% Negroamaro

**Zona di produzione:** Salento

**Struttura del terreno:** medio impasto, argilloso e profondo

**Età delle viti:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** alberello pugliese

**Resa per ettaro:** 75 q.li/ha

**Produzione annua:** 20.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2016

**Vendemmia:** raccolta manuale. II settimana di settembre

**Vinificazione:** macerazione pre-fermentativa a 10°C per circa 5 ore, fermentazione a temperatura controllata di 14°C per 20 giorni.

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

**Gradazione alcolica:** 12,5%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Vino accattivante dal colore rosa cerasuolo.

**Profumo:** Al naso emergono note di fragolina di bosco, lampone, pompelmo rosa, salvia, inserite in una delicata cornice floreale.

**Gusto:** Il sorso è piacevole, rotondo e fresco con una lunga evoluzione.

### ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale per l'aperitivo e per i piatti della cucina di mare. Predilige i piatti di pesce, i formaggi, le carni bianche e pietanze della cucina asiatica non troppo speziati.

Temperatura di servizio 10 – 12° C.