

ROSATO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA



Ottenuto da I mix di uve Negroamaro (70%) e San Giovese (30%) coltivate a spalliera, caratterizzato da una fermentazione alcolica in tini di acciaio, nella quale le bucce permangono con il mosto per una sola notte, per poi essere separate e finire la fermentazione lentamente e a temperatura rigorosamente termo condizionata, con affinamento successivo prima in inox per circa 4 mesi e poi immediatamente in bottiglia. Fresco e grintoso, questo rosato sintetizza nelle sue caratteristiche organolettiche la personalità poliedrica e affascinante della terra da cui proviene. Ha una tonalità rosa cerasuolo, limpida e luminosa. Il ventaglio di note al naso evidenzia spunti di frutta matura quali ciliegia e fragolina di bosco mentre sul finale si avvertono anche richiami floreali. Delicato e leggero l'ingresso in bocca, dove si avverte una trama fresca e sapida. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, sia antipasti, primi che secondi; si sposa bene anche con le carni bianche. Ideale, inoltre, l'affiancamento alla frisa salentina e alla pizza.

CLASSICI | Tradizione