

12°

SALENTO ROSE'

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Grape variety:

Negroamaro -
Sangiovese



Vinification/Ageing:

Temperature-controlled
fermentation
/steel.



Bouquet:

Cherry and wild
strawberry, with floral
reminiscences in the
finish



Pairing:

Fish dishes, starters,
rice and pasta dishes
and main courses;
white meat. Frisa
Salentina and pizza.



Production zone:

Manduria



Colour:

Cherry red



Palate:

Delicate, light, crisp
and savoury.



Serving temperature:

10-12 °C



Made from a combination of Negroamaro (70%) and San Giovese (30%) grapes trained using the espalier method, this wine undergoes alcoholic fermentation in steel tanks, during which the skins remain in contact with the must for one night only. They are subsequently separated and complete their strictly temperature-controlled fermentation slowly, with successive ageing, first in stainless steel for about four months and then directly in the bottle. Crisp and feisty, the sensorial characteristics of this rosé summarise the multifaceted and charming personality of the land where it originates. It has a clear and bright cherry pink colour. The range of notes in the bouquet features hints of ripe fruit such as cherry and wild strawberry with floral scents in the finish. It delicately and lightly enters the mouth, creating a crisp and savoury sensation. Excellent paired with fish dishes, be they starters, pasta dishes or main courses, it also goes well with white meat. Another great combination is with frisa salentina and pizza.



CA' MEJU
- SINCE 1849 -

ZIN
GURU

 
SALENTO ROSE'
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

12°

SALENTO
ROSE'

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

12°

SALENTO ROSE'

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vitigno:
Negroamaro - Sangiovese



Vinificaz/affinamento:
Fermentazione a
temperatura
controllata/acciaio



Bouquet:
Ciliegia, fragolina di bosco
e sul finale richiami
floreali



Abbinamenti:
Piatti a base di pesce,
antipasti, primi e secondi;
Carni bianche. Frisa
salentina e pizza.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosa cerasuolo



Gusto:
Delicato, leggero, fresco e
sapido al punto giusto.



Temperatura di servizio:
10-12 °C



Ottenuto da 1 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 termocondizionata, 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.