

13°

SALENTO NEGROAMARO ROSE'

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Grape variety:
Negroamaro



Vinification:

Alcoholic fermentation in steel tanks, followed by ageing in stainless steel for about four months and directly in bottle for a further two months.



Bouquet:

Tones of redcurrant, raspberry and cherry, followed by hints of citrus



Pairing:

White meats, also ideal with fish starters and main courses, quite simple pasta dishes and tomato risotto. Excellent with pizza.



Production zone:
Manduria



Colour:
Pink



Palate:

Crisp, fresh and dynamic on the palate. Balanced.



Serving temperature:
10 - 12 °C



Made from 100% Negroamaro grapes trained using the espalier method on the Manduria plain, 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 for two months in the bottle. Brightly coloured, with highlights reminiscent of the typical pink of the poppies that characterise the Manduria plain where it is produced. The bouquet features tones of redcurrant, raspberry and cherry, followed by hints of citrus. Crisp, fresh and dynamic on the palate. Balanced. Excellent with white meats, it is also ideal with fish starters and main courses, quite simple pasta dishes and tomato risotto. Excellent with pizza.

PAPAVERO
ROSA



SALENTO ROSATO

I.G.P.

CANTINE
ERARIO

13°

SALENTO
NEGROAMARO
ROSE'

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

13°

SALENTO NEGROAMARO ROSE'

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vitigno:
Negroamaro



Vinificazione:

Fermentazione alcolica in tini di acciaio, con affinamento successivo prima in inox per circa 4 mesi e poi immediatamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi



Bouquet:

Toni di ribes, lampone e ciliegia, seguiti da cenni di agrumi.



Abbinamenti:

Carni bianche, ideale anche per accompagnare antipasti e secondi di pesce, primi non elaborati, e risotti con pomodoro. Ottimo con la pizza.



Zona:

Manduria



Colore:

Rosa



Gusto:

Al palato si rivela croccante, fresco ed energico. Equilibrato.



Temperatura di servizio:

10 - 12 °C



Vino monovitigno ottenuto da uve Negroamaro coltivate a spalliera nella piana di Manduria, 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 per ulteriori 2 mesi. Alla vista presenta una nota

brillante con riflessi che richiamano il rosa tipico del papavero caratterizzante le distese della piana di Manduria dove viene prodotto. Al naso si esprime con toni di ribes, lampone e ciliegia, seguiti da cenni di agrumi. Al palato si rivela croccante, fresco ed energico. Equilibrato. Ottimo in abbinamento alle carni bianche, è ideale anche per accompagnare antipasti e secondi di pesce, primi non elaborati, e risotti con pomodoro. Ottimo con la pizza.