

PAPAVERO ROSA

SALENTO ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

13°

LINEA

NOBILI



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 termicamente 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.



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



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