

ROSATO SALENTO I.G.P.

Grape variety:
Negroamaro.

Territory:
all vineyards are cultivated in
the Salento wine producing area.

Alcohol content:
12,50% by vol.

Fermentation and wine-making notes:
traditional vinification method named
"hat raising" with maceration
on the skins.

Features:
bright salmon pink colour with coral
reflexions of good texture.
A persistent smell based upon crispy
red fruits: cherry, raspberry,
pink grapefruit.
A very tasty flavor with a pleasant fruity
aftertaste, coherent with its smell.

Recommendation:
A dry wine, ideal with first dishes
based on sea-fruits, shrimps,
grilled prawns.

Serving temperature: 12°C.



ROSATO SALENTO I.G.P.

Uvaggio:
Negroamaro.

Territorio:
i vigneti sono coltivati nella zona
di produzione del Salento.

Gradazione alcolica:
12,50% vol.

Fermentazione e note enologiche:
tradizionale metodo di vinificazione
ad "alzata di cappello"
con macerazione sulle bucce.

Caratteristiche:
salmone luminoso con riflessi
corallo di buona trama.
Olfatto non tradisce le note di frutto
rosso croccante: ciliegia, lampone,
pompelmo rosa.
Gusto saporito, sferico.
Piacevolissimo il richiamo al frutto,
coerente con l'olfatto.
Asciutto.

Abbinamento:
primo ai frutti di mare, gamberi,
gamberoni grigliati.

Temperatura di servizio: 12°C.