

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Le Frasche Rosato

ROSATO SALENTO
I.G.P.



Uvaggio:
Negroamaro.



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



Grado Alcolico:
12,5% vol.



Fermentazione e note enologiche:
Il processo di fermentazione avviene in silos di acciaio inox a temperatura controllata.



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



Grape variety:
Negroamaro.



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



Alcohol content:
12,5% vol.



Vinification e winemaking notes:
The fermentation's process takes place into inox steel tanks at thermocontrolled temperature.



Tasting notes:
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.



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



Serving temperature:
12°C