

SIRE NEGROAMARO ROSATO

Il primo rosato al mondo imbottigliato è Negroamaro. Non solo è storia, è radice, è vita, è dolce profumo di casa.

DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI

10 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA

100% Negroamaro.

CEPPI PER ETTARO

6000

RESA DI UVA PER ETTARO

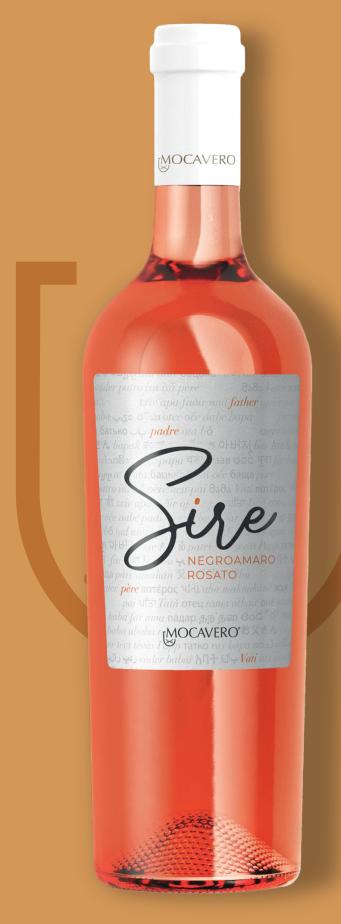
90 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

40 litri.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.





LINEA ESSENZA / SIRE NEGROAMARO ROSATO

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, poche ore di macerazione con le bucce, temperatura di fermentazione controllata.

AFFINAMENTO VINO

Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO

Alla vista, un rosa tenue e brillante, gusto fresco e intenso, piacevolmente acidulo e ben equilibrato, con sentori agrumati, profumi vivaci persistenti di rosmarino e lampone.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Frutti di mare e crostacei, primi piatti, carni bianche, formaggi morbidi, pizza e hamburger, sushi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 12,5%

AC. TOTALE (GR/LT): 5,1

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,35

SO2 (MG/LT): 70

pH: 3,56

ZUCCHERI (GR/LT): 2

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT.

