

SIRE NEGROAMARO ROSATO

MOCAVERO®



DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Il Salento comprende i territori amministrativi delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

ETÀ DEI VIGNETI

10 anni

CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcereo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VARIETÀ DELL'UVA

100% Negroamaro

CEPPI PER ETTARO

6.000

RESA DI UVA PER ETTARO

90 q.li

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

40 litri

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, 12 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 con riflessi purpurei, profumi vivaci persistenti, gusto caldo armonioso.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9 - 11° C

GR. ALCOL% VOL.

13,5

AC. TOTALE (GR/LT)

5,1

AC. VOLATILE (GR/LT)

0,35

SO2 (MG/LT)

70

pH

3,56

ZUCCHERI (GR/LT)

2