

Salento IGP Negroamaro Rosato



TENUTA
MONACELLI

ZONA DI PRODUZIONE SALENTO - PUGLIA

CLASSIFICAZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

TIPO TERRENO TENDENZIALMENTE CALCAREO CON
PREDOMINANZA DI ARGILLA

SISTEMA COLTIVAZIONE CONTROSPALLIERA

RESA Q.LI PER ETTARO SINO A 90 Q.LI CIRCA

VITIGNI UTILIZZATI NEGROAMARO

CLIMA INVERNI MITI ED ESTATI MOLTO ASCIUTTE

VENDEMMIA MANUALE IN CASSETTA

TECNICA VINIFICAZIONE PRESSATURA SOFFICE CON BREVE
MACERAZIONE IN PRESSA DI CIRCA UN'ORA, CHIARIFICA
STATICA A FREDDO SEGUITA DA FERMENTAZIONE ALCOLICA A
TEMPERATURA CONTROLLATA DI CIRCA 14-15°C. SUCCESSIVA
SOSTA SU FECCE FINI CON PERIODICI BÂTONNAGE

COLORE ROSATO DELICATO CON RIFLESSI PORPORA

PROFUMO COMPLESSO DI FRUTTA ROSSA CON NOTE
ELEGANTI DI ROSA CANINA

GUSTO HA UNA PIACEVOLE SENSAZIONE DI MORBIDEZZA BEN
BILANCIATA DA UNA FRESCA ACIDITÀ

TENORE ALCOLICO 12,5 %VOL

ABBINAMENTO AI CIBI PREDILIGE ZUPPE DI PESCE,
CROSTACEI, FRUTTI DI MARE CRUDI

TEMPERATURA SERVIZIO 10-12 °C

ENOLOGO TEODOSIO D'APOLITO

