



# Salento IGP Negroamaro Rosato

## ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

## CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Protetta

## TIPO TERRENO

Suoli dalla Tinta molto Rossa Ricchi di Ossi di Ferro  
Giacenti su Roccia Calcarea

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

Bouquet Intenso e Persistente, Fruttato con Note di Frutti Maturi a Polpa Gialla e Fiori Bianchi

## 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

