

SALENTO IGT ROSATO NOVEMENTI



Classificazione: Salento I.G.P. Rosato

Uve: 100% Negroamaro

Età delle viti: 25 anni

Resa per Ettaro: 80 hl/ha

Caratteristiche del Terreno: terreno rosso, poco profondo su strati di roccia calcarea.

Vinificazione: Criomacerazione, fermentazione termo controllata.

Affinamento: In vasche di acciaio inox

Note di Degustazione: colore: petalo di rosa con riflessi rubino, profumi di rose e fragoline di bosco, piacevole sapidità, fruttato, buona acidità.

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Acidità Totale: 5,60 g/l

Zucchero residuo: 4,80 g/l

Temperatura di Servizio: 8° - 10° C.

Abbinamenti: Tortino di zucchine e caprino, zuppe asciutte, spigola agli agrumi, formaggi freschi (ricotta, giuncata e burrata)