

12 e mezzo

Rosato del Salento

Indicazione Geografica Protetta

100% Negroamaro del Salento IGP

Vino piacevole ed elegante, mosso ma non troppo. Seducente incontro di frutta fresca e fiori bianchi inebria l'olfatto. Conquista il palato con briosità. Si accompagna alla perfezione ad aperitivi e piatti leggeri. Ottimo da abbinare anche a formaggi.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 9.000

Tecnica di produzione: breve criomacerazione pellicolare in pressa soffice cui segue la pulizia del mosto per flottazione dei sedimenti a mezzo di azoto. La fermentazione viene termo controllata a 15°C e bloccata a 12,5 % vol. di alcool con freddo e filtrazione tangenziale. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce con iniezione di anidride carbonica.

Elegant, pleasant and slightly sparkling. On the nose fresh fruit harmoniously meets white flower scents while on the palate it shows up with liveliness. Ideal with starters and light dishes. It also matches with cheese.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 9.000

Production method: Short cryo-maceration of the skin through soft press and cleaning of the must by sediment's flotation with injection of nitrogen. Thermo-controlled fermentation at 15°C which is interrupted at 12,5% vol. by cold and tangential filtration. Refinement in stainless steel with periodic suspension of lees through injection of carbon dioxide.

