



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

ROSATO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento Rosato

Uve: Negroamaro 100%

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera (4.500 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre.

Vinificazione: Le uve vengono tenute a macerare per 12-14 ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno di Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 14-15°C in recipienti in acciaio inossidabile termo condizionati sino al termine della fermentazione alcolica.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Cerasuolo vivace. Lampone, gelso rosso e melograno seguito da un delicato profumo di bergamotto definiscono il suo ventaglio olfattivo. Succo di frutta fresca e sapida. Equilibrio e corpo caratterizzano la buona struttura del rosato.

Abbinamenti gastronomici

Tartare di gamberi, trota salmonata, baccalà in umido.

Per tradizione: friselle al pomodoro e cipolla, polpo e patate, cavatelli ai frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8°C.

Appellation: I.G.P. Salento Rosato.

Varietal composition: Negroamaro 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Training: Espalier (4.500 stumps).

Harvest: Second decade of September.

Vinification: Grapes are required to macerate for 12-14 hours in order to have the right shade of colour of the skins and aromatic substances typical of Negroamaro. The flower must is fermented at 14-15°C in thermo-controlled stainless steel tanks until the end of the alcoholic fermentation.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Vivid cherry-coloured. Raspberry, red mulberry and pomegranate followed by a delicate smell of bergamot define its olfactory range. Fresh and sapid fruit juice. Balance and body characterize the good structure of this rosé.

Food pairing

Prawns tartare, salmon trout, braised codfish.

According to tradition: friselle with tomatoes and onion, octopus and potatoes, seafood with cavatelli.

Serving temperature: 8°C.

