

## MUREX

NEGROAMARO ROSATO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Gloss rosso ciliegia è il suo colore. La rosa di macchia e fiori di campo prevalgono sulle fragranze di fragoline di bosco e ribes. Intense, invece, le note agrumate. Al gusto il ritorno di frutta rossa e arancia regalano al vino l'intensità gustativa, equilibrando la sapidità e la freschezza. Persiste nel finale un elegante ricordo minerale.

**Classificazione:** I.G.P. Salento Rosato.  
**Uve:** 70% Negroamaro, 30% Malvasia Nera.  
**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).  
**Vinificazione:** Dopo la pigiatura e la diraspatura, 24 ore di permanenza sulle bucce; svinatura e fermentazione a 15°C.  
**Affinamento:** In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.  
**Temperatura di servizio:** 10 °C .

*Cherry red gloss is its color. The rose of scrub and wildflowers prevail over the fragrances of wild strawberries and currants. Intense, however, the citrus notes.*

*To the taste the return of red fruit and orange give the wine the gustatory intensity, balancing the flavor and freshness. An elegant mineral memory persists in the finish.*

**Appellation:** I.G.P. Salento Rosato.  
**Varietal composition:** Negroamaro 70%, Malvasia nera 30%.  
**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).  
**Vinification:** After crushing and destemming, 24 hours of stay on the skins. Racking and fermentation at 15°C.  
**Aging:** In steel until bottling.  
**Serving temperature:** 10°C.

