

## ROSATO

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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.



**Classificazione:** I.G.P. Salento Rosato

**Uve:** Negroamaro 100%

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**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.

**Temperatura di servizio:** 8°C.

*Lively cerasuolo. Raspberry, red mulberry and pomegranate followed by a delicate scent of bergamot define its olfactory range. Fresh and savory fruit juice. Balance and body characterize the good structure of rosé.*

**Appellation:** I.G.P. Salento Rosato.

**Varietal composition:** Negroamaro 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Vinification:** The grapes are kept to macerate for 12-14 hours in order to extract the right shade from the skins of color and aromatic substances typical of the Negroamaro vine. The flower must is fermented at 14-15°C in thermo-conditioned stainless steel containers until the end of alcoholic fermentation.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

**Serving temperature:** 8°C.

