

Negroamaro

Rosato Salento IGT

Uve utilizzate

Negroamaro 100%

Età media delle vigne

15 anni ca.

Sistema di allevamento

Spalliera, 4.200 piante per ettaro

Resa

1.900 grammi per pianta

Vendemmia

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

Maturazione

In acciaio a temperatura controllata.

Gradazione alcolica

13%

Profumo

Una nuance accattivante apre la strada a una sventagliata di fiori e frutti rossi pronti e croccanti che invade il naso con una curiosa dinamicità.

Gusto

Sorso disinvolto, piacevolmente fresco, espande quella fruttuosità scandendo i passi di una lenta passeggiata nei ricordi che accarezzano il palato rinfrescato da respiri intrisi di un'aria sapida, quintessenza di una terra gelosamente abbracciata da due mari. Un vino giovane e sincero che non impegna l'anima, ma la disseta.

Temperatura di servizio

10°-12° C

