

## RURALE

### Rosato



Il Salento offre le condizioni ambientali ideali per praticare l'agricoltura biologica. L'elevata irradiazione solare durante la maggior parte dell'anno, unita all'assenza assoluta di piogge durante l'estate e la grande ventilazione fanno possibile la produzione di uve sane, senza dover far ricorso a trattamenti di sintesi. Consapevoli dell'importanza di ridurre l'uso di diserbanti e pesticidi per tutelare i paesaggi e la biodiversità del Salento, nonché la salute dei salentini, le Cantine PaoloLeo propongono un'intera linea di vini biologici certificati ICEA.

**VITIGNO:** Negroamaro

**DENOMINAZIONE:** Salento IGP

**CERTIFICAZIONE:** uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 - Certificazione ICEA

**ZONA DI PRODUZIONE:** area rurale di San Donaci, in provincia di Brindisi

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**TERRENO:** medio impasto

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** La vendemmia viene effettuata alle prime ore dell'alba, nella prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura, breve macerazione a freddo di 5-6 ore e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15 °C - 16 °C.

**MATURAZIONE:** 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5%

**APPORTO CALORICO:** 87,5 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** rosa tenue con riflessi violacei; profumo speziato con sentori di melograno e frutti rossi. Sapido, equilibrato e con una giusta acidità, con un finale di lampone e melograno che permane in bocca.

**SERVIZIO:** 12 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** antipasti a base di verdure, crostacei e formaggi delicati; crudi di pesce e frutti di mare, primi piatti leggeri a base di carne bianche e verdure.

