

# GRÈCIA

## Rosato

Forte espressione del terroir e del vitigno, il vino rosato è particolarmente noto in Puglia, regione in cui la combinazione di clima e suolo è in grado di produrre vini rinomati. I rosati di Negroamaro, vitigno principe dell'enologia salentina, donano un'esperienza piacevole, grazie alla loro freschezza, aromi fruttati e carattere inconfondibile.

**VITIGNO:** Negroamaro

**DENOMINAZIONE:** Salento IGP

**ZONA DI PRODUZIONE:** antiche campagne salentine, nelle provincie di Brindisi e Lecce

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** tradizionale alberello pugliese

**TERRENO:** argilloso

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

**VENDEMMIA:** raccolta manuale, effettuata alle prime ore dell'alba intorno alla prima decade di settembre, quando le mattinate più fresche e meno umide aiutano a preservare la freschezza e aromaticità dell'uva.

**VINIFICAZIONE:** L'uva si diraspa, il pigiato si raffredda e si travasa in un serbatoio di acciaio inox dove avviene la macerazione di circa 8-10 ore. Il mosto si chiarifica e si fermenta a bassa temperatura, ideale per preservare al meglio i profumi e la naturale acidità del Negroamaro.

**MATURAZIONE:** 6 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**APPORTO CALORICO:** 84 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosato vivace con riflessi vibranti; profumo di lampone e fragola, con qualche nuance di pepe nero ed erbe mediterranee. Gusto fresco al palato, buona la pienezza e la lunghezza. Retrogusto piacevolmente fruttato.

**SERVIZIO:** 6-8 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** antipasti leggeri, verdure, carni bianche e pesce, specialmente crostacei e frutti di mare.

