

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.

