

Villa MOTTURA



ROSATO SALENTO

Marchio	Villa Mottura
Vino	Rosato Salento
Classificazione	Indicazione geografica tipica
Zona Produzione	Salento
Tipologia Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Controspalliera a guyot
Resa q.li per ettaro	90 Circa
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni medi con primavera ed estati molto asciutte
Vendemmia	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
Tecnica vinificazione	Tradizionale con salasso adalzata di cappello dopo 6/8 ore di macerazione pre-fermentativa a freddo. Chiarifica statica e fermentazione alcolica a 13° C.
Colore	Rosa corallo
Profumo	Intenso di frutta rossa in particolare lampone e ciliegia
Gusto	Vivace, sapido e corposo
Tenore alcolico	12,50% vol
Abbinamento ai cibi	Vino da tutto pasto eccellente con minestre asciutte, crostacei, crudi e cotti e salse.
Temperatura servizio	10/12° C
Bicchiere consigliato	Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

MOTTURA

MOTTURA Vini del Salento S.r.l.
Piazza Melica, 4 - 73058 Tuglie, Lecce - Italia
Tel./Fax +39 0833 596601


MOTTURA
VINI DEL SALENTO

info@motturavini.it
www.motturavini.it
www.lepitre.it