Villa MOTTURA

ROSATO SALENTO

Marchio	Villa Mottura
Vino	Salento Rosato
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	In prevalenza calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Controspalliera
Resa q.li per ettaro	90 circa
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
Tecnica vinificazione	Tradizionale con salasso ad alzata di cappello dopo 6-8 ore di macerazione pre-fermentativa a freddo. Chiarifica statica e fermentazione alcolica a 13° C.
Affinamento	In acciaio e bottiglia
Colore	Rosa corallo
Profumo	Intenso di frutta rossa, in particolare lampone e ciliegia
Gusto	Vivace, sapido e corposo
Tenore alcolico	12,5% 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 verticale
Durata	18 mesi

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