



MOTTURA



ROSATO DEL SALENTO

Marchio	Mottura
Vino	Rosato del Salento
Riconoscimento	Indicazione Geografica Tipica
Zona Produzione	Salento
Tip.Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Spalliera e cordone speronato
Resa q.li per ettaro	100
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	A macchina
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice a bassa resa in mosto fiore e fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata di 15-16°C. Conservazione del prodotto in cantina a temperatura controllata e batonnage
Colore	Rosa salmone
Profumo	Ricco fragrante ed elegantemente fruttato
Gusto	Asciutto, fresco e armonico
Tenore alcolico	12%vol
Abbinamento ai cibi	Minestre asciutte, formaggi
Temperatura servizio	12-14° C
Bicchieri consigliato	Calice a stelo medio
Durata	Da bersi giovane entro un anno