



MOTTURA



ROSATO SALENTO IGT

Marchio	I Classici
Vino	Rosato Salento
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Campi Salentina e altri comuni in provincia di Lecce e Brindisi
Tipologia terreno	Calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Spalliera
Resa q.li per ettaro	90
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 circa 6-8 ore di macerazione a temperatura controllata. Chiarifica statica pre-fermentativa a freddo e successiva fermentazione alcolica a 13° C
Affinamento	In acciaio
Colore	Rosa corallo tenue
Profumo	Bouquet fruttato, floreale con note di erbe aromatiche
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
Bicchieri consigliato	Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 85%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	36 mesi se conservato in cantine idonee