



# MOTTURA



## ROSATO DEL SALENTO

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