



Versante

Rosato
Negroamaro
I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vitigno: Negroamaro 100%

Zona di produzione: Tenute aziendali

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 30

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale e Guyot

Produzione media per pianta: kg. 1,8

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre

Raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni. Affinamento sulle fecce fini per tre mesi. Maturazione in acciaio tre mesi.

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo, microfiltrazione.

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa corallo intenso.

Odore: complesso, con note floreali e fruttate.

Sapore: delicato, armonico, ben strutturato, di buona persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti

Aperitivi, antipasti in genere, zuppe di pesce, primi piatti al pomodoro, carni bianche.