

## Il Medaglione Rosato Igt Salento

Questo rosato, ricavato da uve Negroamaro, si presenta con il caratteristico rosa cerasuolo e con un naso fruttato e floreale. In bocca è fresco e piacevole, ottimo da abbinare con minestre e primi piatti delicati.

**UVE:** Negroamaro

**TERRENO:** argillo-limoso

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato con 5000 ceppi per ha

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** 10 anni

**VENDEMMIA:** prima decade di settembre

**RESA PER HA:** 90 q. li

**AFFINAMENTO:** minimo 2 mesi in acciaio

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 1 mese

**FORMATO BOTTIGLIA:** 750 ml.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C



## LA NUOVA GENERAZIONE

This rosé, made with Negroamaro, is of the characteristic cherry-red colour and with a fruity and floral nose. In the mouth it is fresh and nice, very good matched with soups and delicate main courses.

**GRAPES:** Negroamaro

**SOIL:** clay-muddy

**TRAINING SYSTEM:** cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

**VINEYARD AVERAGE AGE:** 10 years

**HARVEST:** first decade of September

**YIELD PER HA:** 9 tonnes

**MATURATION:** at least 2 months in steel tanks

**BOTTLE AGEING:** at least 1 month

**BOTTLE SIZE:** 750 ml.

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C