

IL PRIMO ROSATO IMBOTTIGLIATO IN ITALIA

È ricavato principalmente da uve Negroamaro, ti conquista al primo sguardo con il caratteristico rosa cerasuolo cristallino e ti rapisce con i sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.

UVE: Negroamaro (90%);

Malvasia Nera di Lecce (10%)

TERRENO: medio impasto

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 35 anni

VENDEMMIA: prima decade di settembre

RESA PER HA: 75 q. li

AFFINAMENTO: minimo 2 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C



THE FIRST ROSÉ WINE BOTTLED IN ITALY

Obtained mainly from Negroamaro grapes, it conquers at first sight with the characteristic crystalline cherry-red colour and enchants with fruity scents of cherry and strawberry. In the mouth it is fresh, smooth and nicely persistent. Suggested with "risotto", boiled meat and dishes based on seafood and white meat. Very good with "frisa salentina".

GRAPES: Negroamaro (90%);

Malvasia Nera di Lecce (10%)

SOIL: medium-textured

TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks

VINEYARD AVERAGE AGE: 35 years

HARVEST: first decade of September

YIELD PER HA: 7.5 tonnes

MATURATION: at least 2 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 1 month

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C