

Il Five Roses Anniversario è stato prodotto per la prima volta con la vendemmia del '93, in occasione dei 50 anni del Five Roses. Affascinante il rosa cerasuolo brillante e inebrianti i profumi di mirtillo e ribes rosso accompagnati da una nota floreale di rosa. Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con un finale fruttato e persistente. Si consiglia con risotti, piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche con il sushi e in abbinamento agli aperitivi.

UVE: Negroamaro (80%);

Malvasia Nera di Lecce (20%)

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 50 anni

VENDEMMIA: prima decade di settembre

RESA PER HA: 65 q. li

AFFINAMENTO: minimo 2 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese

FORMATO BOTTIGLIA: 375/750/1500 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C



The Five Roses Anniversario was created for the first time with the vintage '93, in the occasion of the 50th anniversary of the Five Roses. Nice and brilliant cherry-red colour, heady scent of blackberry, red currant and rose. To the palate it is rich in fresh acidity, great structure and a fruity and persistent finish. Suggested with "risotto", fish and white meat. Great also with sushi and as aperitif.

GRAPES: Negroamaro (80%);

Malvasia Nera di Lecce (20%)

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks

VINEYARD AVERAGE AGE: 50 years

HARVEST: first decade of September

YIELD PER HA: 6.5 tonnes

MATURATION: at least 2 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 1 month

BOTTLE SIZE: 375/750/1500 ml.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C