



Negroamaro Rosè

PUGLIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosato elegante e raffinato presenta al naso note floreali di rosa e geranio e note fruttate di pompelmo rosa e melograno. Al palato è vivace con una gradevole freschezza, una buona persistenza aromatica, seguita da una delicata sapidità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

8/10 ore di macerazione sulle bucce, 10/12 giorni di fermentazione in acciaio a temperatura controllata, mai oltre i 13°C. Maturazione in bottiglia per almeno 4 mesi.

UVA

Negroamaro 100%

PROVENIENZA

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot, posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina con tutti i piatti della tradizione culinaria pugliese come le orecchiette con le cime di rapa e le polpette al sugo. Perfetto con il pesce e la pasta fresca.

BOTTIGLIA

750 ml in **vetro leggero 420 g.**
sughero: tappi bio selezionati
etichetta: carta certificata FSC
cartone: carta riciclata

