

Negroamaro-Zinfandel IGT Puglia ROSATO



TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro, Primitivo

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

La vendemmia del Primitivo ha luogo normalmente in agosto al più tardi inizio settembre, mentre quella del Negroamaro si svolge nella seconda o terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a contatto sulle bucce, che da dona il classico colore rosa e piacevoli aromi fragranti, ma evita un’eccessiva estrazione di tannini, il mosto continua verso la pressatura e la fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in vasche d’acciaio per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Tipico colore rosa salmone, tenue e brillante.

OLFATTO

Possiede un profumo delicato, con note di piccoli frutti rossi che ricordano le ciliegie, le fragole e in generale la frutta fresca. Piacevoli sentori floreali di rosa canina.

GUSTO

In bocca il sapore è fresco, armonico e piacevolmente morbido.

ABBINAMENTI

Ottimo servito ben fresco come aperitivo o con antipasti leggeri di verdure o pesce. Si abbina perfettamente a pietanze ricche ma delicate, come i risotti, carni bianche o salumi.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire ben fresco ad una temperatura di 8-10°C.

GRADO ALCOLICO

12%

