

125 - UNO | DUE | CINQUE

ROSATO DEL SALENTO IGP

È un vino leggermente mosso, piacevole ed elegante. I suoi inebrianti profumi richiamano frutta rossa appena raccolta. Brioso al palato, accompagna alla perfezione aperitivi e piatti leggeri. Ottimo da abbinare anche a crostacei e formaggi.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto Produzione media per ettaro: kg 9.000 Tecnica di produzione: breve criomacerazione pellicolare in pressa soffice cui segue la pulizia del mosto per flottazione dei sedimenti a mezzo di azoto. La fermentazione viene termo controllata a 15°C e bloccata a 12,5% vol. di alcool con freddo e filtrazione tangenziale. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce mediante iniezione di anidride carbonica.

This wine is slightly sparkling, pleasant and elegant. Its great bouquet is reminiscent of fresh-picked red fruit. With its lively palate, it matches with starters and light dishes. Ideal with shellfish and cheese, too.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 9.000

Production method: Short cryo-maceration of the skin through soft press and cleaning of the must by sediments flotation with injection of nitrogen. Thermo-controlled fermentation at 15°C which is interrupted at 12,5% vol. by cold and tangential filtration. Refinement in stainless steel with periodic suspension of lees through injection of carbon dioxide.