



Rosato

Dal Negroamaro dei vigneti di Masseria Altemura si ricava un vino che rispetta pienamente una vera e propria tradizione, quella dei rosati pugliesi, contraddistinti dall'equilibrio tra struttura e freschezza. Questo rosato Salento IGT è ottenuto da un attento lavoro di selezione delle uve in purezza che, una volta vinificate, prendono il colore delle sfumature dei mari che lambiscono la costa salentina al tramonto e i profumi che si levano insieme al Grecale. Cerasuolo luminoso, bon-bon al lampone, iris, pepe rosa e nuance minerali. Un rosato che si ricorda per una delicata sapidità e chiude su una persistenza finemente fruttata.



CLASSIFICAZIONE
Salento IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Agro di Torre Santa Susanna,
Salento



UVE
Negroamaro in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA
12% in volume.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono delicatamente pigiate e diraspate, la macerazione dura circa sei ore, estraendo così gli aromi, una piccola parte di sostanza colorante e pochissimi tannini. La vinificazione è condotta a temperatura controllata con l'obiettivo di mantenere tipicità nei profumi e nel gusto del futuro vino.

COLORE

Rosa tendente al ciliegia brillante e luminoso

PROFUMO

Delicato e gradevolmente fruttato, ampio, intenso e persistente con note di mora, lampone e frutta rossa.

SAPORE

Fresco, armonico e strutturato, delicatamente caldo con gradevole fondo lievemente amarognolo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 14° - 16° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino a tutto pasto, particolarmente adatto per antipasti saporiti, minestre di verdure, zuppe e primi di pesce nonché pesce alla griglia e carni bianche.