



NEGROAMARO ROSATO

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSATO

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 100% Negroamaro

Titolo alcolometrico: 12,50% vol

Natura del terreno: di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Resa per ettaro: 90-100 quintali di uva

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro

Vinificazione: dopo la diraspa-pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 8-10 ore. Segue l'estrazione del mosto fiore e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-18°C per un periodo di 12-15 giorni.

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane

Note di degustazione

Colore: rosa ciliegia tenue

Profumi: intenso e delicato con sfumature di ciliegie e lamponi.

Palato: morbido, sapido, con persistenza fruttata.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto, si abbina a primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi allo spiedo.



VECCHIA TORRE