ROSALITA

SALENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO

UVE
Negroamaro 80% Malvasia nera 20%

DENSITÀ D'IMPIANTO
4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO
Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

TERRENO
Profondi, di medio impasto tendenti all'argilloso

VENDEMMIA
Inizio settembre

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione pellicolare e poi fermentate e vinificate in serbatoi in acciaio, termoregolati a 15°C

AFFINAMENTO
Acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Rosa tenue alla vista, scintillante. All'olfatto dominano i piccoli frutti rossi croccanti, poi note delicate di rosa, e soffi iodati sullo sfondo. Sorso piacevolmente fresco e sapido, equilibrato, tipico del Negroamaro che rappresenta. Finale di buona persistenza

ABBINAMENTI
Gamberi e scampi crudi; risotto zucchine e gamberi; cous cous; frittate; piatti a base di carne bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C **TITOLO ALCOLOMETRICO** 12% vol.

Cantina Produttori Agricoli dal 1980
Cantine Cooperativa della Forma Fondiaria dal 1955
Cantine Angelini ex vite vita dal 1961
Cantina San Gaetano dal 1959
Cantina Arnesano Monteroni dal 1960