

ROSATO DEL SALENTO IGT DONNA GIOVANNA

La Rosa del Salice

Questo vino nasce nel cuore dell'antica Puglia: Il Salento. Il sapore è vellutato, con profumi intensi e persistenti. Un Rosato fresco, fruttato (frutta rossa, ciliegia). Gusto persistente.

VITIGNI 100% Negroamaro.

TERRENO Argilla mista a calcare frantumato

VENDEMMIA Seconda metà di Settembre.

RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata, sgrondatura quasi immediata in modo da ottenere il caratteristico colore rosato.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 8-10°C

ABBINAMENTI Crostacei, piatti di pesce, antipasti e primi piatti leggeri. Vino a tutto pasto.

MASSERIA LA ROSA DEL SALICE, PUGLIA **Puglia**

This wine is born in the heart of antique Puglia: Il Salento. The taste is velvety, with intense and persistent fragrances.

A fresh, fruity (red fruits, cherry) Rosato.

VINE VARIETY 100% Negroamaro.

SOIL Clay mixed with crushed limestone.

HARVEST Second half of September.

YIELD PER HECTARE 10 tons of grapes equal to 50 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Conducted with soft pressing and fermentation at a controlled temperature, draining almost immediately so as to obtain the characteristic "Rosato" colour.

EVOLUTION / AGEING In stainless steel vats.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 13% by volume.

TASTING TEMPERATURE 8-10 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Crustaceans, fish dishes, appetizers and light pasta dishes. Suitable for all kind of courses.

