

ROSSO DEL SALENTO IGT DONNA GIOVANNA

La Rosa del Salice

E' un tipico vino rosso del Salento dal profumo di confettura di frutta rossa. Gusto morbido e vellutato con note dolci al palato.

VITIGNI 70% Negroamaro, 30% Malvasia nera di Lecce.

TERRENO Argilla mista a calcare frantumato.

VENDEMMIA Inizio di Settembre

RESA PER ETTARO 12 tonnellate di uva pari a 84 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18-20°C

ABBINAMENTI Si abbina egregiamente a piatti di carne, salumi e formaggi stagionati.

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

Typical red wine of Salento with aroma of red fruit jam. Soft and velvety taste with sweet notes on the palate.

VINE VARIETY 70% Negroamaro, 30% Malvasia nera di Lecce.

SOIL Clay mixed with crushed limestone.

HARVEST At the beginning of September.

YIELD PER HECTARE 12 tons of grapes equal 84 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malo-lactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING In stainless steel vats.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 13% by volume.

TASTING TEMPERATURE 18-20 degrees centigrade

BEST SERVED WITH An outstanding match with a meat dish, hams and mature cheese.

