

ROSE

Salento Rosato Negroamaro IGT



TERRENO: di medio impasto, tendente allo sciolto con buona presenza di spirito.

VITIGNO: **Negroamaro (100%).** A bacca rossa, di ottima vigoria. Deve il suo nome alla ripetizione della parola "nero" in latino "niger" e in greco antico "mavros" da cui il dialettale "maru". Sistema d'allevamento a cordone speronato.

VENDEMMIA: HI decade di settembre, mediante vendemmiatrice meccanizzata, tra la notte e le prime luci dell'alba affinché la bassa temperatura impedisca un avvio spontaneo della fermentazione.

RESA: 70 ql/ha.

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo, seguita da pressatura moderata (15-17°C). Fermentazione indotta con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in acciaio.

NOTE CARATTERISTICHE: brillante con riflessi corallo, al naso è complesso con note floreali e agrumate. Al palato è fresco, vellutato e chiude con un finale lungo e piacevole di mirtilli e ciliegia.

ABBINAMENTI: antipasti di pesce, formaggi freschi e stagionati.

ALCOL: 12% - 13%.

PREMI:

- GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2015 - TOURING EDITORE - 3 STELLE

SOIL: medium textured tending towards loose, with good presence of rock fragments.

GRAPE VARIETY: **Negroamaro (100%).** Red, extremely vigorous. This varietal owes its name to the repetition of the word “black” in Latin “niger” and in Ancient Greek “mavros” translated into the dialect word “maru”. Cordon-trained and spur-pruned.

HARVEST: 1st, 2nd week of September; by mechanized harvester; right after sunrise, so that the lower temperature prevents a start of spontaneous fermentation.

YIELD: 2.8 tons per acre.

VINIFICATION: cold maceration, followed by moderate pressing. Fermentation takes place at controlled temperature (150-62.5°F). Fermentation is induced by selected yeasts.

AGEING: in steel vats.

TASTING NOTES: bright with coral highlights; complex on the nose with floral and citrusy notes. Fresh and velvety on the palate, with a long finish of pleasant blueberries and cherries.

SERVING SUGGESTIONS: fish starters, fresh and mature cheeses.

SERVING TEMPERATURE: serve chilled.

ALCOHOL BY VOL.: 12% -13%.

AWARDS

- GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – 3 STARS