



ROSATO

IGT Puglia - BIO

VARIETÀ: Aleatico 40%, Primitivo 30%, Aglianico 30%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve con breve macerazione in pressa a contatto con le bucce. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoi di acciaio e 3 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore rosa cerasuolo intenso

PROFUMO: Fini profumi fruttati (fragolina di bosco, lampone e ciliegia) e floreali (rosa, oleandro), impreziositi da ricordi di erbe aromatiche

GUSTO: Gusto snello, equilibrato, con giusta rotondità bilanciata da piacevole freschezza e netto guizzo sapido. Finale di buona persistenza, delicatamente balsamico