

# Rosato

## ROSATO IGT PUGLIA - BIO

**VARIETÀ:** 40% ALEATICO 30% AGLIANICO 30% PRIMITIVO

**ZONA DI PRODUZIONE:** VIGNETO MARCHESANA, GIOIA DEL COLLE

**TIPO DI TERRENO:** TERRENO ROSSO FERROSO CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA CALCAREA

**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:** FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE CON BREVE MACERAZIONE IN PRESSA A CONTATTO CON LE BUCCE.

**AFFINAMENTO:** 3 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO E 2 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

# Rosé

## ROSATO IGT PUGLIA - ORGANIC

**GRAPES:** 40% ALEATICO 30% AGLIANICO 30% PRIMITIVO

**PRODUCTION AREA:** VINEYARDS MARCHESANA, GIOIA DEL COLLE, PUGLIA

**SOIL:** RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

**VINE-TRAINING SYSTEM:** SPUR-PRUNED CORDON

**PLANTS PER HECTARE:** 4300

**PRODUCTION PER HECTARE:** 8 TONS

**HARVEST:** MECHANICAL HARVEST DURING THE FIRST DECADE OF SEPTEMBER

**VINIFICATION:** ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE. SOFT PRESSING OF THE GRAPES WITH A BRIEF MACERATION IN CONTACT WITH THE SKINS.

**AGING:** 3 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND 2 MONTHS IN THE BOTTLE

### TASTING NOTES

**SIGHT:** INTENSE CHERRY-PINK COLOUR

**NOSE:** FRUITY (STRAWBERRY, RASPBERRY AND CHERRY) AND FLORAL (ROSE, OLEANDER), ENHANCED BY HINTS OF AROMATIC HERBS

**PALATE:** SMOOTH, SILKY AND ROUND, BALANCED BY PLEASANT FRESHNESS AND SALINE NUANCES. PERSISTENT AND BALSAMIC FINISH

