

Rosarò

Salento IGT 2014

Feudi di Guagnano

Rosarò Salento Igt Feudi di Guagnano è Negroamaro 100% il cui nome nascerà nasce dalla combinazione dei nomi rosato e rosso. Infatti, il colore di questo vino, richiama nelle sue sfumature un rosato dai toni cromatici più carichi.

Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15 -18 ore. Ciò consente di estrarne l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi. Affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Salento
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Puglia
Localizzazione	Guagnano
Vitigno	Negroamaro 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa intenso e brillante
Gusto	Gusto è pieno ed equilibrato con buona persistenza di frutta rossa
Profumo	Elegante all'olfatto nelle sensazioni floreali e marine
Abbinamenti	Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi, formaggi a media stagionatura, zuppe di pesce, zuppe di crostacei, contorni di verdura, primi con riso e risotto
Temperatura di servizio	10 °C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Spalliera
Densità impianto	5.000 ceppi per ettaro
Età ceppi	25/30 anni
Vinificazione	Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15 -18 ore. Ciò consente di estrarne l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi
Affinamento	Per 3 mesi in serbatoi di acciaio