

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 estrarre 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 estrarre l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi

Affinamento Per 3 mesi in serbatoi di acciaio