



IL PRIMO ROSATO IMBOTTIGLIATO IN ITALIA

È ricavato principalmente da uve Negroamaro, ti conquista al primo sguardo con il caratteristico rosa cerasuolo cristallino e ti rapisce con i sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.

UVE: Negroamaro (90%); Malvasia Nera di Lecce (10%)
TERRENO: medio impasto
ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 35 anni
VENDEMMIA: prima decade di settembre
RESA PER HA: 75 q. li
AFFINAMENTO: minimo 1 mese in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

THE FIRST ROSÈ WINE BOTTLED IN ITALY

Obtained mainly from Negroamaro grapes, it conquers at first sight with the characteristic crystalline cherry-red colour and enchants with fruity scents of cherry and strawberry. In the mouth it is fresh, smooth and nicely persistent. Suggested with "risotto", boiled meat and dishes based on seafood and white meat. Very good with "frisa salentina".

GRAPES: Negroamaro (90%); Malvasia Nera di Lecce (10%)
SOIL: mixed deep
TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks
VINEYARD AVERAGE AGE: 35 years
HARVEST: first decade of September
YIELD PER HA: 7.5 tonnes
MATURATION: at least 1 month in steel tanks
BOTTLE AGEING: at least 1 month
BOTTLE SIZE: 750 ml.
SERVING TEMPERATURE: 10-12°C