



Vino dal colore rosa cerasuolo. Al naso è ricco di note floreali e fruttate di ciliegia. In bocca si presenta fresco, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti e crostacei.

UVE: Negroamaro (85%); Malvasia Nera di Lecce (15%)

TERRENO: medio impasto

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETA MEDIA DEL VIGNETO: 30 anni

VENDEMMIA: prima decade di settembre

RESA PER HA: 80 q.li

AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese

FORMATO BOTTIGLIA: 375/750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Rosé wine of a cherry-red colour.

The nose is rich of floral and fruity hints as cherry. In the mouth it is fresh, full and persistent. Suggested with "risotto" and shellfish.

GRAPES: Negroamaro (85%); Malvasia Nera di Lecce (15%)

SOIL: medium - textured

TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 30 years

HARVEST: first decade of September

YIELD PER HA: 8 tonnes

MATURATION: at least 3 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 1 month

BOTTLE SIZE: 375/750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C