



Questo rosato, ricavato da uve Negroamaro, si presenta con il caratteristico rosa cerasuolo e con un naso fruttato e floreale. In bocca è fresco e piacevole, ottimo da abbinare con minestre e primi piatti delicati.

UVE: Negroamaro
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni
VENDEMMIA: prima decade di settembre
RESA PER HA.: 90 q. li
AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

This rosé, made with Negroamaro, is of the characteristic cherry-red colour and with a fruity and floral nose. In the mouth it is fresh and nice, very good matched with soups and delicate main courses.

GRAPES: Negroamaro
SOIL: clayey-muddy
TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years
HARVEST: first decade of September
YIELD PER HA: 9 tonnes
MATURATION: at least 3 months in steel tanks
BOTTLE AGEING: at least 1 month
BOTTLE SIZE: 750 ml.
SERVING TEMPERATURE: 10-12°C