

# Vigna Mazzi

## Rosato del Salento

Indicazione Geografica Tipica



*Qualificazione* rosato asciutto

*Vigneti* località Mazzi, nel territorio comunale di Alezio (Le)

*Uve* Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%

*Vinificazione* metodo tradizionale a lacrima, con un rendimento 25-30 litri di vino per quintale d'uva

*Fermentazione* temperatura controllata, in parte a contatto con legno di rovere bianco

*Maturazione* presso il produttore, 10 mesi

*Durata* presso il consumatore, almeno 2-3 anni

*Gradazione alcolica* 13%

*All'occhio* rosato intenso con riflessi corallini e rubini

*Al naso* bouquet ampio e composito, con profumi fruttati di sottobosco e di lieve tostatura

*Al palato* grande stoffa, morbido ed elegante, con sapori di nocciola tostata e di lunga permanenza

*Al servizio* 14-15 °C, stappato al momento

*Abbinamenti gastronomici* pesci alla griglia con sapori decisi, primi piatti vellutati, carni bianche, formaggi a pasta dura di media stagionatura

*Il nome* dalla località Mazzi, contrada agricola a sud di Alezio prospiciente il Golfo do Gallipoli