

PUGLIA ROSATO I.G.P.

AMBASCIATORI

Vitigno
Negroamaro e Malvasia nera

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
12,5% vol

Vendemmia
seconda e terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
100 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
colore rosato intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, fruttato. Vino di buon corpo, fresco ed equilibrato al palato. Si abbina ad antipasti all'italiana, zuppe di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati



Grapes
Negroamaro and black Malvasia

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
12,5% vol

Harvest
second and third decade of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
10.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
intensely rose coloured with ruby red reflections, intense and persistent aroma, fruity with cherry and raspberry scent. Full bodied wine, fresh and balanced to the mouth. Matches well Italian style starters, fish soups, roasted or baked in foil fish, fresh or slightly aged cheese.