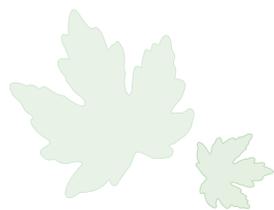


ROSATO NEGROAMARO IGT

SALENTO BIOLOGICO



VITIGNO: Negroamaro IGT Salento Biologico.
ZONA DI PRODUZIONE: comune di San Donaci.
EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE: Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 Controllato da ICEA. La vendemmia viene effettuata alle prime ore dell'alba. Pigiatura, breve macerazione a freddo di 5-6 ore e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15°-16°C.
COLORE: rosa tenue con riflessi violacei.
PROFUMO: profumo speziato con sentori di melograno.
SAPORE: sapido, equilibrato.
TENORE ALCOLICO: 12% vol.
COME SI SERVE: alla temperatura di 12°C.
ABBINAMENTO: indicato su crudi di pesce, primi e secondi piatti tipici della cucina mediterranea.

GRAPES: Negroamaro IGT Salento Biologico.
PRODUCTION AREA: San Donaci.
HARVEST: First decade of September.
VINIFICATION: Wine produced from biological grapes grown according to Reg. CEE 2092/91 controlled by ICEA. The harvesting is done manually in the early morning. The grapes are de-stemmed and gently pressed, after the cold maceration that lasts approximately 5-6 hours, fermentation takes place at a controlled temperature of 15°C-16°C.
COLOR: Soft pink with violet tinges.
PERFUME: Spicy bouquet, with pomegranate hints.
TASTING NOTE: Savory and well balanced.
ALCOHOL: 12% vol.
SERVING TEMPERATURE: Serve at 12°C.
PAIRING: Perfect with raw fish dishes, Mediterranean courses and second courses.