



Rosa del Golfo

Qualificazione rosato asciutto

Vigneti: nei territori comunali di Sannicola, Parabita, Alezio, Campi Salentino, Veglie

Uve: Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%

Maturazione: presso il produttore: 6 mesi in vasca di acciaio inox

Durata presso il consumatore: almeno 2 anni

Gradazione alcolica: 13%

All'occhio: rosato brillante con riflessi corallini

Al naso: bouquet intenso, con profumi fruttati e di fiori di campo

Al palato: stoffa setosa e di carattere, con persistenza fruttata

Al servizio: 12-14° C, stappato al momento

Abbinamenti gastronomici: zuppe di pesce, pesce alla griglia, carni bianche, minestre

Type of wine dry rosé

Vineyards: in the areas around Sannicola, Parabita, Alezio, Campi Salentino, Veglie

Grapes: Negroamaro 90% and Malvasia Nera Leccese 10%

Maturation: steel tanks

Ageing: at least 2 years

Alcohol 13% by volume

Colour: brilliant, deep rosé with flashes of coral

Bouquet: intense, rich fragrance of berries and flowers with hints of Mediterranean scrub

Palate: silky and generous with persistent fruit

Serving: 12-14° C, pull the cork when serving

Accompaniments: fish soups, grilled fish, white meat, vegetable soups